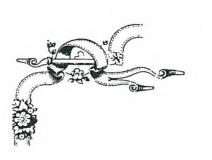
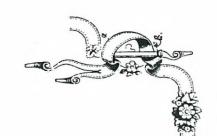


مع تحیات سے تبدالستمادونی

المعرض ٣ سيان عرابي القاهرة - ق / ١ ١ ٧٦٢٧ - ١٦١٧٥







ان هذا الكتاب يعتبر من أحدث الكتب التي تبحث في الشئون المنزلية ويشتمل على حوالي ٢٥٠ صنفا عالميا موضحا أغلبها بالصور الملونة ، كما أن جميع مقادير الأصناف قد قمت بتجربتها ونجحت تماما، كما قمت بشرح طريقة تنفيذها بأسلوب سهل دقيق يسهل للجميع فهمه وتنفيذه مراعية النواحي الصحية والخالية.

貒

ويشتمل هـذا الكتاب على خمسة أبواب تتضمن أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات والعجائن المختلفة والطرق الصحيصة لتجميل التورت والجاتوهات والكيك والبسكوت والكعك والبتيفور والحلوى والفطائر المختلفة والحلوى الشرقية بأنواعها والمثلجات الشسهية والمربات كما يشتمل على كيفيـة تنظيم المطبخ الحديث وفن اعداد الموائد في المناسبات المختلفة و

ان عنايتى باخراج هذا الكتاب بالصور الملونة هو رغبتى فى معاونة القارىء على اختيار الصنف وتنفيذه وطريقة تقديمه، كما تدرجت فى تبويبه بالأصناف السهلة الى الأصناف الصعبة نوعا. ان هذا الكتاب يعتبر ثمرة تجربة أكثر من ثلاثين عاما وانى أقدمه لك ياسيدتى لتحتفظى به لك ولأبنائك ليكون مرجعا رائد لك فى مطبخك ولأسرتك.

فأرجوا تجربة الأصناف التي يحتويها هذا الكتاب حتى يمكن أن يقدم للاسرة أشهى الأطباق وأسهلها تنفيذا . وانى على أتم الاستعداد لتوضيح أى نقط قد يصعب على القارىء فهمها عن طريق المراسلتي لتوضيحها كتابة

المؤلفة: عديله عزيز حسن





بِسُ مِلْ اللَّهِ الرَّيْمُ فِلْ الرَّحِينِ اللَّهِ الرَّالِيَ فِي اللَّهِ الرَّالِيَ فِي اللَّهِ الرَّالِيَ فِي اللَّهِ اللَّهُ اللّلَّةُ اللَّهُ الللَّهُ اللَّهُ اللَّا اللَّهُ اللَّهُ اللَّا اللَّهُ اللَّهُ اللَّا اللَّهُ الللَّهُ اللَّا اللَّهُ اللللللَّا ال



منذ فترة طويلة وتدفعني الى الكتابة عوامل كثيرة لعمل مرجع علمي يكون دليلا للاسرة في الشئون المنزلية ، سواءا من ناحية المطبخ ومعداته في هذه الفترة التي تقدم فيها العلم بشكل هائل ، أو من ناحية المأكولات وما طرأ عليها من تغيير كبير في تحضيرها واعدادها وتقديمها وحفظها لتناسب التطور في الحياة وفي المجتمع ، أو من ناحية تزيين المنزل بالديكورات المناسبة حتى يكون مكانا سعيدا مريحا في ظل أضخم أزمة اسكان عرفتها مصر.

انه مما لاشك فيه أن المطبخ المريح هو هدف كل سيدة فى الوقت الحاضر خاصة بعد أن استفحلت مشكلة الشغالين والشغالات ، وأعنى بالمطبخ المريح ، هو ذلك المطبخ الذى يتم اعداده بقطع الأثاث المناسبة لتشغيله دون مبالغة ، ومرتب بطريقة سليمة تيسر لربة المنزل العمل فيه بيسر وراحة ، كما يعنى أيضا تجهيز المطبخ بالمعدات والآلات الحديثة التى ملأت أسواق العالم ، وكلها تهدف الى سرعة ودقة العمل تيسيرا لمربة الأسرة وخاصة العاملة اتقان العمل مع أقل جهد وأقصر وقت .

ولما كانت ربة المنزل هي المسئولة الأولى عن اعداد الوجبات المناسبة لأفراد الأسرة ، لذا يجب أن تكون على المام كامل بطرق التغذية السليمة وبطرق اعداد الوجبات واعداد الأصناف المختلفة وتنويعها بما لا يبعث على الملل في تناولها ، كما يجب أن تكون على دراية كاملة كاملة بفن اعداد الموائد للحياة اليومية أو للدعوات والحفلات المنزلية ، اذ أن ذلك كله يعتبر حجر الزاوية في حياة أي ربه آسرة .

ونظرا للرسائل العديدة التى وصلتنى من ربات البيوت وغيرهن من المدرسات والطالبات والطلبة تطالبنى بعمل مرجع علمى حديث للاستزادة بما قمت بتقديمه للاسرة من موضوعات تمس الحياة الأسرية فى الأذاعة والتليفزيون لفترة تزيد عن العشرين عاما ، علاوة على ممارستى التدريس والتوجيه حتى الآن لمادة الاقتصاد المنزلى بوزارة التربية والتعليم لأكثر من ثلاثين عاما وتجوالى فى كافة الدول الأوروبية للوقوف على أحدث التطورات فى فنون الاقتصاد المنزلى .

لذلك فقد عزمت بمشيئة الله أن أخرج سلسلة من الكتب التي تحمل اسم دليل الأسرة ، أبتدؤها بكتابين

الكتاب الأول:

وهو كتاب «دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر» ليكون المرجع الحديث لكل أسرة في شئون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها فيا يختص بالحلوى.

ان هذا الكتاب يتناول أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات الحلوة وجميع أنواع العجائن التي تستخدم في عمل التورت والجاتوهات والكيك والفطائر والحلوى الشرقية والمثلجات مع أحدث الطرق العملية لتجميل التورت والجاتوهات .

ولقد روعى فى اعداده البساطة والسهولة والشرح الوافى مستعينة بأكبر عدد ممكن من الصور الملونة تلوينا فاخرا ، كما أن مقادير وطريقة شرح الأصناف وضعت بطريقة سهلة ميسرة بحيث يسهل على القارئ تنفيذ أى صنف فى أحسن صورة وبمنتهى البساطة ، ولقد استعنت فى الاعداد بكافة المراجع العربية المتيسرة وكثيرا من المراجع الأجنبية وخاصة بالنسبة للمطبخ الفرنسى والانجليزى .

وهو كتاب (دليل الأسرة في المطبخ الحديث لمُع أشهى الأطباق الحاذقة).

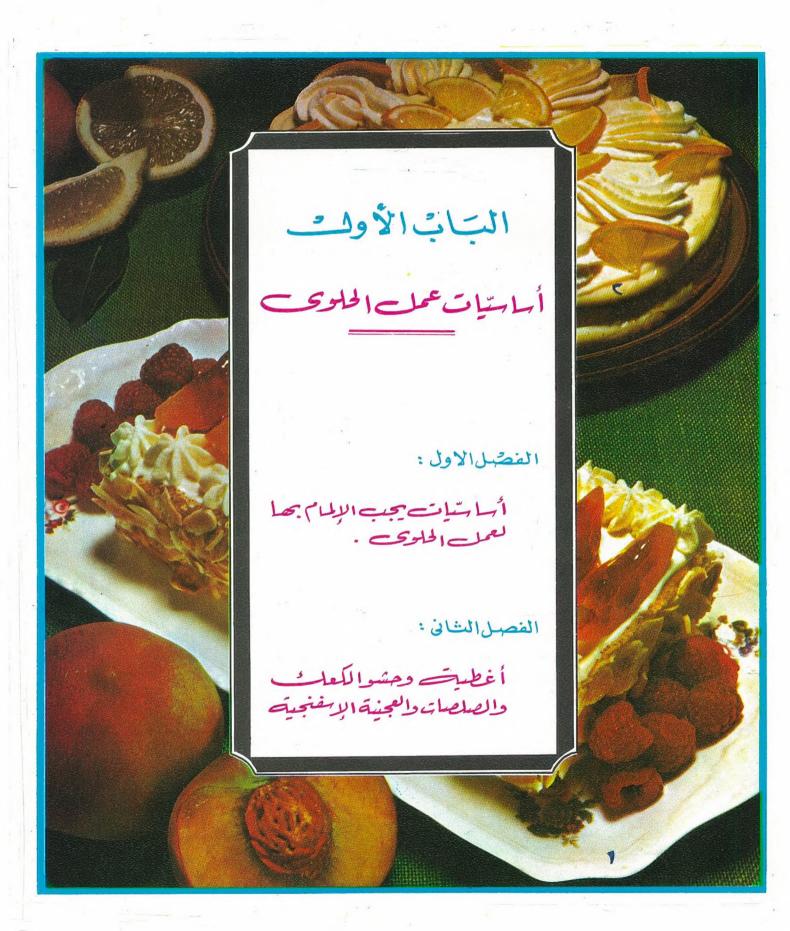
ان هذه السلسلة من الكتب ستكون باذن الله مرجعا سهل التداول لربة الأسرة في شئون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها من الابتدائي الى الثانوي وكذا دور المعلمات والمعاهد والمدارس المتخصصة في الشئون الفندقية.

- فإلى العزيز الفاضل اللواء محمد سعد الدين زكى الذى ساهم معى مساهمة كاملة فى اعداد هذا الكتاب بروح لاتعرف الكلل لايمانه المطلق بدور المرأة الفعال فى المجتمع .
 - والى هؤلاء الذين سبقونى في تناول هذه الموضوعات
 - والى الزميل الكريم السيد محمد السمادوني الذي يعتبر حجة في موضوعات الحلوي (حلويات الفاليرو) .

أهدى ثمرة بحثى في موضوعات الحلوى والفطائر.

المؤلفة

الم المح الم المح الم المالك





تسبه يلالمهمة كل سيدة في مطبخها رأيت انه من المستحسن الاستعاضة عن الموازين ، بمكاييل منزلية في متناول يدها ، ويراعي عند مليء الملاعق أن يكون ما فوق مستوى الملعقة معادلا لما فيها ، وعند مليء الأكواب فانها تهز فقط ولا تكبس •

(1) المواد الجافة:

١٠ جرامات من الملح

مرامات من السكر

٢٠ جراما من السكر

٢٠ جراما من الدقيق

٥ ر٣٧ جراما من السنكر

٥ ر٣٧ جراما من الدقيق

١٢٠ . جراما من الدقيق

١٥٠ جراما من سكر البودرة

۲۰۰ جرام من سكر السنترفيش

٢٢٥ جرام من الأرز

٨٠ جرام مبشور جوز الهند

١٥٠ جرام زبيب بناتي

١٢٥ جرام من البندق أو فول سوداني

(ب) المواد السائلة:

لتر ماء أو لبن

(ج) المواد الدهنية:

۲۰۰ جرام زبدة

٥ ر٣٧ جرام زبدة

٢٢٥ جرام لأى مادة دهنية عدا الزبدة

= ملىء ملعقة شاي

= ملىء ملعقة شاي

= ملىء ملعقة حلو

= ملىء ملعقة حلو

= ملىء ملعقة كبيرة

= ملىء ملعقة كبيرة

= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى

= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى

= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى

= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى

= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى

= ملیء کوب ماء متوسط أو ملیء فنجان شای = ملیء کوب ماء متوسط أو ملیء فنجان شای

= ٤ أكواب متوسطة

= فنجان شای او کوب ماء متوسط

= قطعة زبدة في حجم البيضة الكبيرة

= فنجان شای أو كوب ماء متوسط

الفضلالاول أساسيات يجب الإلمام بحا لعمل الحلوى.

يتم عمل العجائن بعدة طرق ، منها :

The rubbing-in method

- الطريقة البسيطة ·

The Creaming method

_ الطريقة الدسمة •

The Whisking method

_ الطريقة الاسفنجية

ويمكن تبسيط الاختلافات الجوهرية بينهم في اختلاف نسبة المادة الدهنية أو عدم وجودها كلية • وكذا

في أسلوب تطبيقها .

١ _ الطريقة البسيطة: The rubbing-in method

وهي عبارة عن :

1 - نخل الدقيق والخميرة •

ب ـ فرك المادة الدهنية بأطراف الأصابع الى أن تختلط تماما مع الدقيق مع مراعاة رفع الأيدى في الهواء أثناء الفرك لدخول الهواء •

ج _ اضافة بقية المقادير الجافة للخليط •

د _ مزج الجميع بالسائل (لبن أو بيض أو ماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا صالحة للفرد ثم تشكل حسب الرغبة وتخبز ، مثل بسكوت السمسم وبسكوت الليمون والباتون ساليه ، وبسكوت جوز الهند وبسكوت القرفة وبسكوت اللوز وبسكوت الأرز ٠

The Creaming method ٢ ـ الطريقة الدسمة:

وتتلخص هذه الطريقة في الآتية:

أ _ دعك الزبد جيدا مع السكر حتى تصير كالقشدة •

ب _ يضرب البيض ويضاف الى الخليط السابق مع اضافة الفانيليا •

ج _ الدعك الجيد ثم اضافة الدقيق المنخول مع البيكنج بودر حتى تتكون عجينة صالحة للفرد • أما اذا كان سمك العجينة يابسا فيمكن اضافة قليل من اللبن ، مثل : سابليه الشيكولاتة ، تورتة بيدامور ، تورتة اوفرويه ، فلامين تارت ، تورتة بالفاكهة ، البتيفور ، الكيك بأنواعه ، وبعض أنواع التورت والبسكوت مثل بسكوت لانكشير ، بسكوت الثلجة ، بسكوت الملعقة ، الغريبة ، بسكوت بالفول السوداني ، فطيرة الذرة ، بسكوت الجبنة ، بسكوت البرتقال •

The Whisking method : الطريقة الاسفنجية ٣

وتتلخص هذه الطريقة في الآتي:

1 - ضرب البيض جيدا مع السكر حتى يغلظ قوامه ويعمل شريطا عند رفع المضرب ٠

ب - نخل البيكنج بودر بالدقيق ثم يضاف بخفة للسكر والبيض المضروب •

ج - خبزه في صينية مدهونة أو صاح مدهون بالسمن جيدا ومرشوش بالدقيق ٠

وذلك مثل كثير من أنواع التورت والجاتوهات ، مثل : تورتة بالجيلى ، تورتة بالكريم ، تورتة بالكريم ، تورتة بالشيكولاتة ، السويسرول ، بسكوت الينسون ، بسكوت سافويار ، تارت موكا ، تارت سوشار بالكريم شانتلى ، تارت أجلسيه نجرو ، جاتوه فانتازيه •

وعموما فان تفاصيل الطرق المختلفة سوف تذكر تفصيليا عند بيان كل صنف على حدة ٠

المواد الرافعة للعجائن المختلفة

المواد الرافعة للعجائن المختلفة شى: الهواء ، ثانى أكسيد الكربون ، الخمائر ، مساحيق الخبز كالبيكنج بودر وكربونات النوشادر وغيرها ·

وتستخدم المواد الرافعة في عمل الفطائر والكعك والخبز لادخال الهواء وغاز ثاني أكسيد الكربون اللذان يعملان على رفع العجائن بتمددها بالحرارة في أثناء الخبز ويعمل على خفة وجوده نضجه ·

طرق رفع العجائن

١ _ الهواء وثاني اكسيد الكريون:

1 - الهـواء:

- (١) يدخل الهواء عن طريق نخل الدقيق وهي قاعدة اساسية في عمل أصناف الخبز والكعك الماسية في عمل أصناف الخبر
 - (٢) بفرك المادة الدهنية في الدقيق ورفعه لأعلى بأطراف الأصابع ٠
 - (٣) باضافة البيض المربوب جيدا ٠
 - (٤) بلت العجينة جيدا
 - (°) باضافة بياض البيض المربوب الجامد كما في عمل التورت (مثل المارنج) ٠

ب ـ ثانى أكسيد الكربون .

يدخل في العجين باحدى المواد الرافعة الآتية :

- (١) الخميرة بأنواعها ٠
- (٢) مساحيق الخبز الجافة ٠
 - (٣) كربونات النوشادر ٠
- (٤) اللبن الحامض أو اللبن الزبادى مع كربونات الصوديوم
 - (٥) بيكربونات الصوديوم مع الخل أو الليمون
 - (٦) كريم الطرطريك وبيكربونات الصوديوم •

٢ _ الفمائر:

الخميرة عبارة عن نبات فطرى له نكهة حسنة وهى غنية بفيتامين (ب) وتساعد على منع العجينة من الجفاف السريع وتخرج منها انزيمات تكون فعالة جدافى درجة حرارة ٤٠ ـ ٤٥ سنتيجراد أما اذا ارتفعت درجة الحرارة فوق ٦٠ درجة يقف نموها كما أنها لا تتفاعل اذا انخفضت درجة الحرارة عن ٤٠ درجة ٠

1 _ والانزيمات التي تحتوى على الخميرة:

- (١) الديستاز: والديستاز له قدرة على تحويل النشا الموجود في الدقيق الى سكر٠
 - (٢) انفرتاز: وهو يحول السكر الى سكر عنب ٠
- (٣) الزيماز : وهى تحول سكر العنب الى كحول اثيلى وثانى أكسيد الكربون الذى يعمل على رفع العجينة ·

ب _ وهذه التفاعلات الثلاثة تحدث في حالة اذا ما توافرت الشروط الآتية :

- (١) الدفيء المعتدل : لذلك يستعمل الماء الدافيء أو سائل دافيء في عجن الأصناف التي بها خميرة بيرة .
 - (٢) الرطــوبة: وتتم باضافة سائل للخميرة ٠
- (٣) الغذاء الكافى: وذلك باضافة السكر مع الخميرة أثناء تخميرها حتى يمكن الحصول على الغاذ المطلوب •

٣ _ مساحيق الخبر:

(1) مسموق البيكنج بودر:

تتكون من كريم أو حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم بنسبة ٢ حامض الى ١ قلوى مع الضافة مسحوق الأرز أو الدقيق لامتصاص الرطوبة ، ويساعد على مزج المحتويات مع بعضها ، ولذلك يجب تغطية علبة البيكنج بودر بمجرد الاستعمال حتى لا تصل الرطوبة اليها كما يجب وضع الأصناف المستخدم فيها البيكنج بودر في الفرن بمجرد الانتهاء من عملها ، ولا يجب زيادة نسبة الخميرة في عمل الأصناف التي يستخدم فيها والاأعطت للصنف طعم غير مقبول .

معلومات عن بعض الحامات المستخرمة في الحلوى الحجيب لاستين

الچيلاتين يستخدم في عمل انواع من الحلوى المثلجة مثل الالماسيات وغيرها وهو يستخرج من مثانة الأسماك (وهو أنقى الأنواع) ومن اغلاء الاكارع ومن الأعشاب ·

والجيلاتين ثلاث انواع:

- ١ _ شرائح الچيلاتين : وهي سميكة ولذا تحتاج للنقع من ٢ _ ٣ ساعات ٠
- ٢ _ أوراق الجيلاتين (التتقال) : وهي أجود الأنواع رقيقة سهلة الكسر سريعة الذوبان
 - ٣ _ مسحوق الجيلاتين : وهو سريع الذوبان جدا في الماء الساخن ٠

النقط الواجب مراعاتها عند اذابة الجيلاتين:

- ١ يذاب الجيلاتين ببطىء على نار هادئة لأن ارتفاع الحرارة مع استعمال كمية قليلة من الماء يجعله لزجا
 غير صالح للاستعمال ٠
- ٢ ـ اذا اذيب الجيلاتين في اللبن وجب اغلانه خوفا من تخمر بعض اجزاء اللبن بسبب وجود المادة الحمضية
 التي اضيفت للجيلاتين في اثناء عملية التنقية ٠

الكاكاو (الشيكولاتة)

الكاكاو يستعمل في كثير من أنواع الطوى وهو عبارة عن بذور مرصوصة في ثمرات شجرة الكاكاو وتفصل البذور عن الثمرة وتترك بضع أيام ثم تحمص في اسطوانات دائمة الحركة فتنفصل القشرة الملتصقة بالحبوب ثم تطحن ويضاف اليها النشا والسكر فيساعد على الحصول على كاكاو ناعم ·

أما الشيكولاتة فتصنع من الكاكاو المطحون بدون نزع زبدة الكاكاو ثم يخلط بالسكر والنشا ورائصة الفانيليا ·

الفانىلىا

عبارة عن مادة تضاف للطوى لمنع رائحة الزفر وتستعمل فى عمل الطوى التى تحتوى على البيض ، وهى اما تباع على شكل بودرة أو سائل ، وهى عبارة عن ثمار مجففة تؤخذ من شجر الفانيليا بوضع الثمار فى الكحول فتذوب فيه المواد ذات الرائحة العطرية ٠

ماء الورد _ ماء الزهـر

ماء الورد عبارة عن سائل رائحته ذكية يستخرج من تقطير الورد ويستعمل للحلوى خاصة الشرقية · الما ماء الزهر فهو عبارة عن سائل رائحته طيبة ويستخرج من اللوز وينتعمل للحلوى ·

بشر البرتقال أو بشر الليمون

يغسل قشر البرتقال أو الليمون ويجفف ثم يبشر بالمبشرة ويضاف البشر في عمل الحلوى وقد يحل محل الفانيليا •

الكسرات

تستخدم في عمل كثير من الأصناف الحلوة والحادقة ، ولحسن استخدامها يتبع الآتي :

- اللوز: يجب تقشيره قبل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الطريقة التالية :
- أ _ يلقى اللوز في ماء مغلى ويترك حوالى ٥ دقائق فيسهل نزع القشرة بالضغط عليها ٠
 - ب _ يقشر ويغسل ويجفف في فرن هاديء اذا أريد حفظه ٠
 - ج ـ بعد تجفيفه يترك ليبرد ويحفظ في مكان جاف في برطمانات أو علب محكمة •

البندق: يجب تقشيره أيضا قبل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الآتى :

يوضع فى طاسة أو صاج ويحمص على النار أو فى الفرن مع التقليب فيسهل نزع القشرة ، ثم يفرم أو يقطع الى قطع صغيرة بالسكين ويتم حفظه فى برطمانات أو علب محكمة •

الربيب: تنقى الأعناق ثم يغسل ويجفف بفوطة ثم يحفظ ٠

أغطية وحشوالكعك والتورت والجاتوهات

ان هناك أغطية كثيرة متعددة نذكر منها البعض وهو الكثير التداول والسهل في الاعداد والتحضير، وسعوف نشرح فيما يلى طريقة ومقادير كل نوع ، على أننا سوف ننوه عند استخدامها فيما بعد موضحين طريقة التغطية أو الحشو بها :

Butter Icing : علوى الزيد الفرنسية :

المقادير:

۲۰ جرام زید
 ۲۰ جرام رید
 ۲۰ ملعقة کاکاو أو شیکولاته بودرة
 ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا
 ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا

الطريقة:

- ١ _ يضرب البيض جيدا بالمضرب (يقضل المضرب الكهربائي) .
- ٢ _ يضاف السكر ويضرب البيض جيدا حتى يغلظ القوام نماما ثم تضاف الفانيليا ٠
- ٣ _ تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها الخليط السابق مع التقليب الجيد حتى يتجانس الخليط وتستخدم ·
- ٤ _ يمكن تقسيم الخليط الى جزئين : جزء يترك أبيض ، أما الجـزء الآخر فتضاف اليـه الشيكولاتة
 البودرة أو الكاكاو •

Y _ حلوى الزيد السريعة : Fudge Icing

المقادير:

۱۵۰ جرام زبد ۲ ملعقة كبيرة لبن ۲۵۰ جرام سكر بودرة ۱۵۰ ملعقة صغيرة فانيليا ۲۵۰ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة

الطريقة:

- ١ _ تدعك الزبد حتى تصبح ناعمة جـدا ثم يضاف السكر تدريجيا مع استمرار الدعك ٠
- ٢ _ يضاف اللبن تدريجيا حتى يصبح الخليط ناعما متجاسسا ، ويمكن أن يترك جـزء أبيض كما هو ويضاف الى الجزء الآخر الكاكاو أو الشيكولاتة البودرة في حالة الرغبة في تلوينه .

٣ _ اللبن المكثف الملي:

المقادير:

١ علبة لبن مكثف محلى (لبن نسلة) ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو

۳۰۰ جرام زبد

- ١ _ تدعك الزبد جيدا ويضاف اليها اللبن تدريجيا حتى يغلظ القوام ٠
- ٢ _ يمكن الاحتفاظ بجزء أبيض ويلون الجزء الآخر بالشيكولاتة أو الكاكاو حسب الرغبة .

٤ - الكريم شانتلى: Chantelly

المقادير:

ا كيلو كريم لباني ١ ملعقة صغيرة فانبليا

إ كيلو سكر بودرة

الطريقة:

تضرب الكريمة مع السكر بالمضرب السلك أو الكهربائى (يفضل أن يكون اناء الضرب فوق الثلج فى الجو الحسار) وذلك حتى تتماسك ثم تضاف الفانيليا، ويلاحظ عدم الضرب أكثر من اللازم، والاتلفت وأصبحت زيدة •

o ـ بودرة الكريمة: Dream Whip-or Klop Klop:

توجد في الأسواق حاليا بودرة جاهزة يمكن استخدامها مع اللبن واتباع الارشادات المدونة على كل نوع ، الا أنه يمكن تلخيص العمل في الآتي :

المقادير:

٤ ملاعق كبيرة كريمة بودرة ١ ملعقة كبيرة سكر بودرة

١ كوب لبن

٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو

الطريقة:

١ ـ توضع جميع المقادير عدا الشيكولاتة في سلطانية وتضرب بالمضرب السلك أو الكهربائي حتى يغلظ قوامها ، ثم توضع في الثلاجة لحين استخدامها (تكفى المقادير السابقة لتغطية تورته متوسطة الحجم) ، يصبح قوامها كالكريم شانتلي

٢ - تضاف الشيكولاتة في حالة الرغبة في تغطية التورتة بطوى الشيكولاتة ٠

٦ ـ المارنج السريع البارد : Meringues

المقادير:

١ بياض بيضة ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

ا كوب سكر بودرة الله المعقة صغيرة فانيليا

🕹 کوب ماء مغلی

الطريقة:

١ _ يضاف عصير الليمون والسكر الى زلال البيض في سلطانية متوسطة المجم ٠

٢ ـ يضاف الماء المغلى بمجرد رفعه من على النار الى الخليط السابق ويضرب في الحال بالمضرب أو بالخلاط ويستمر ذلك حتى يغلظ قوامه ثم تضاف الفانيليا ويستخدم •

٣ ـ للحصول على مارنج ناجح لا بد من فصل البياض عن الصفار تماما واستخدام البياض بدون
 أثر اطلاقا للصفار •

Glace Icing : حلوي الماء ٧

تستعمل حلوى الماء لتغطية التورت والجانوه والكيك ويضاف اليها الشيكولاتة أو القهوة أو البرتقال أو الليمون أو الفانيليا وتسمى باسم هذه الاضافات ·

المقادير:

٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا ٢ ملعقة كبيرة ماء

الطريقة:

١ ـ يوضع الماء على السكر تدريجيا مع الدعك الجيد ثم يضرب الخليط جيدا حتى يصبح ناعم جدا ،
 وقد يحتاج الى قليل من الماء أثناء الدعك فيضاف اليه نقطة نقطة مع التقليب الجيد .

٢ _ يمكن عمل عدة أنواع كالآتى:

- (1) حلوى الشيكولاتة : مقدار من حلوى الماء السابق عمله مع اضافة ملعقة شيكولاتة بودرة أو كاكاو مع التقليب الجيد ، وقد يضاف قليل من الماء اذا احتاج الأمر ·
- (ب) حلوى الليمون : توضع ملعقة ليمون بدل ملعقة الماء في حلوى الماء وتقلب مع السكر ثم تلون باللون الأصفر ، وقد يستغنى عن اللون في حالة عدم وجوده .
 - (ج) حلوى البرتقال: تضاف ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال لعمل الحلوى بدل الماء ٠
- (د) حلوى الفانيليا: تضاف ملعقة فانيليا الى مقدار حلوى الماء ثم يلون بنقط من الكوتشنيل .

American Frosting : الطوى الأمريكية ٨

المقادس:

 زلال ٦ بيضات
 ١ کوب سکر بودرة

 ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
 ١ ملعقة صغيرة فانيليا

 ١ كوب ماء
 ١

الطريقة:

- ١ _ تخلط جميع المقادير في سلطانية ٠
- ٢ _ توضع السلطانية في ماء يغلى على النار (حمام مائي) مع الضرب بالمضرب حتى يغلظ القوام ويبيض اللون ·
- ٣ _ ترفع بعيدا عن النار ويستمر في الضرب حتى يتكون المنقار (اذا رفع الخليط لاعلى بواسطة الملعقة تظهر علامة المنقار) ثم تضاف الفانيليا وتصب على التورتة بمجرد الانتهاء من عملها .

P _ حلوى الشيكولاته (١) : وكالته ٩

المقادير:

- ١ _ تذاب الزبد مع الشيكولاتة في حمام مائي ثم يترك حتى يبرد قليلا ٠
 - ٢ _ يذاب الجيلاتين في الماء ويترك حتى يبرد قليلا ٠
- ٣ _ يضاف الجيلاتين الى الزبد والشيكولاتة على أن يكونوا فى درجة حرارة واحدة ثم يقلبوا جيدا
 ويضاف الخليط على التورتة •

١٠ ـ حلوى الشيكولاتة (٢):

المقادير:

٨ ملعقة شيكولاتة مبشورة
 ١ ملعقة فانيليا
 ١ قطعة زبد في حجم البيضة

١ ورقة جيلاتين

الطريقة:

١ - توضع الشيكولاتة والزبد واللبن على حمام مائى حتى يسيل الخليط ٠

٢ ـ يذاب الجيلاتين في قليل من الماء ، ثم يصفى بالمصفاة السلك ويصب على الخليط السابق ويقلب على الحمام المائى حتى يغطى ظهر الملعقه الخشب عند رفعها من الخليط ، ثم تترك حتى تبرد وتستخدم .

۱۱ ـ حلوى الشيكولاتة (٣):

المقادير:

٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة ١ قطعة زبد صغيرة للتلميع

١ ملعقة ماء كبيرة

الطريقة:

١ _ تذاب الشيكولاتة في الماء وترفع على نار هادئة أو على حمام مائي ٠

٢ _ تترك حتى تصير دافئة ، ثم تضاف قطعة الزبد حتى تسيح وتستعمل بعد ذلك في التغطية ٠

۱۲ ـ حلوى الشيكولاتة (٤):

المقادير:

کوب لبن
 سکر للتحلیة
 ا ملعقة کورن فلور
 ا ملعقة صغیرة فاندلیا

الطريقة:

١ - تضاف جميع المقادير في كسرولة وتقلب جيدا ثم ترفع على النار في حمام مائي وتقلب بمضرب سلك حتى يغلظ قوامها

٢ _ تضاف ملعقة الفانيليا وتترك لتبرد ، ثم تستعمل في حشو وتغطية التورتة ٠

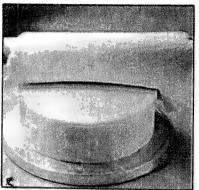
١٣ _ حلوى الشيكولاتةالسريعة:

- (أ) يمكن تجهيز حلوى الشيكولاتة بطريقة سريعة وهي عبارة عن بشر قطعة شيكولاتة كبيرة (كتلة) واذابتها مع قطعة صغيرة من الزبد في حمام مائي ثم نصب على التورتة مباشرة •
- (ب) كما يوجد فى الأسواق حاليا أكياس مغلقة بها حلوى شيكولاتة ويتم تجهيزها بوضع الكيس المغلق فى ماء مغلى لمدة خمس دقائق ثم يفتح طرف المكيس بعد رفعه من الماء وتصب حلوى الشيكولاتة على التورتة بحيث تغطيها تماما .

Fondant Icing

حلوى الفندان







٣

٥٠ جرام عسل جلوكوز (٣ ملاعق كبيرة)

٢

المقادير:

ل کیلو سکر ناعم جـدا

ل كوب ماء

الطريقة:

- ١ _ يغطى السكر وعسل الجلوكوز بالماء ٠
- ٢ _ يرفع على النار مع التقليب المستمر حتى يصير كرملة بيضاء ويجمد ٠
- ٣ لعرفة نضج الفندان يؤخذ مقدار منه بواسطة ملعقة صعفيرة ثم توضع على رخامة عاذا لم تفرش
 دل ذلك على تمام النضج واذا فرشت دل ذلك على عدم النضج فيستمر فى التقليب على النار
 - ٤ _ يصب الخليط فوق رخامة مرشوشة بالكورن فلور حتى يبرد .
 - ه _ يقلب بواسطة (مقطع الحلواني) تقليبا مستمراحتي يصير ناصع البياض .
 - ٦ _ يستعمل مباشرة حسب الطلب لتغطية أو تجميل التورت والجاتوهات كالآتى:
- (أ) يفرد الفندان بالنشابة على شكل دائرة قطرها أكبر من قطر المحكة المراد تغطيتها بمقدار مناسب بحيث يغطى الأجناب كالرسم .
 - (ب) يرفع بالنشابة ويوضع الفندان فوق الكعكة بحيث يغطيها تماما (الوجه والأجناب) .
- (ج) تعفر اليد بالكورن فلور ، وبحركة دائرية يضغط على الفندان بحيث يثبت الفندان فوق الكعكة ، ثم يزال المقدار الزائد من الفندان
 - ٧ _ يمكن اضافة أى لون لتلوين الفندان أثناء عمله ٠
- ٨ ـ يمكن حفظ الفندان في كيس نايلون حتى لا يجف ، وفي حالة جفافه يمكن وضع الكيس في ماء ساخن حتى يلين ، ثم يرفع ويترك لمدة ساعة ثم يستخدم في التغطية مباشرة .
 - ٩ _ اذا أريد تشكيله الى أشكال مختلفة للتجميل أو عمل وحدات من الفندان فيتم الآتى :

يضرب بياض اثنين بيضة مع السكر حتى يصبح مارنج ، ثم يضاف اليه ملعقة شمع سايح أو ملعقة روح الخل ثم يصب الخليط على رخامة ويتم عمل الفندان كما سبق ثم يشكل الى الأشكال المختلفة المطلوبة •

١٥ ـ ملوى أوبير:

المقادين:

ل كيلو سكر بودرة ١ ملعقة صغيرة فانبليا زلال ثماني بيضات

كىلق زىد

١ كوب ماء

الطررقة:

١ - يوضع السكر مع قليل من الماء على النار ويقلب جيدا حتى يصبح كرملة بيضاء ٠

٢ ـ يضرب زلال البيض حتى يصبح مارنج ٠

٣ ـ يتم تسييح الزيد وتترك حتى تبرد ٠

٤ ـ يضاف المارنج الى السكر مع الاستمرار في الضرب ثم يضاف اليه الزبد ٠

٥ _ تضاف الفانيليا الى الخليط السابق وتقلب جيدا وبذلك تكون جاهزة الاستعمال ٠

٦ _ قد تضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة أو كاكاو اذا أريد تغطية التورتة أو الجاتوهات بالشيكولاتة ، وقد تضاف النسكافية الَّى الخيلط وفي هذه الحالة تسمى (التورتة موكا)، كما يمكن اضافة أساس فراولة (اسانس فراولة) مع لون أحمر خفيف ٠

المشــوات

يتم حشو التورت والجاتوهات بجميع أنواع الحلوى السابق ذكرها مع اضافة الفواكه المحفوظة والمسكرة والمكسرات المفرية والشيكولاتة ، كل صب تغطيته وتسميته ، الاأن هناك نوعين من الحشوات يمكن استخدامهما في حشو بعض أصناف الصلوي :

حشو البرتقال:

المقادير:

ملعقة كبيرة سيكر كوب ماء ملعقة كبيرة دقيق أو كورن فلور بشرقشر برتقالة كوب عصير برتقال کوب زبیب

الطريقة:

١ - يخلط السكر مع الدقيق في حلة ثم يضاف اليهم عصير البرتقال والماء وترفع الحلة على النار مع التقليب حتى يذوب السكر نماما فيضاف الزبيب مع الاستمرار في التقليب حتى يغلى الخليط ويغلظ قوامه

٢ _ يرفع بعيدا عن النار ويضاف اليه بشر البرتقال ويترك حتى يبرد ويستعمل ٠

مشو التين:

المقادس:

كوبربيب کوب ماء كوب تين مقطع كوب شرائح بلح ل كوب سيكر ملعقة عصير ليمون

الطريقية:

يوضع الجميع في كسرولة وترفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يغلط الخليط ويترك ليبرد ثم

الكريمات

الكريمات عبارة عن مركبات تستعمل في الطهي في الأغراض التالية:

- ١ _ التغطية بمعنى تغطية أنواع بعض الصلوى
 - ٢ _ عمل بعض أنواع المثلجات ٠
- ٣ _ حشو بعض أنواع الكعك والجاتوه كما في الاكلير والشو ٠
 - ٤ _ تقدم مع بعض أطباق الصلوى أو أصناف الكعك ٠
 - ه _ تقدم كصنف حلو مثل الكريم بافاروان·

وتتكون الكريمة من البيض واللبن والسكر وتختلف أسماؤها باختلاف الروائح المضافة اليها وباختلاف تركيبها ·

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات:

- ١ _ تستعمل حلة ذات جوانب مستديرة وتفضل ألا تكون من الألومنيوم لأنه يعطى اللبن لونا أزرق ٠
- ٢ _ يجب أن يكون التقليب بشدة وباستمرار مع استعمال المضرب أثناء اضافة اللبن المغلى الى الخامات
 الأخرى وكذلك أثناء وجودها على النار
 - ٣ _ يوضع الكريم على النار لمدة دقيقتين حتى ينضع الدقيق .
 - ٤ _ تقلب في سلطانية من الصيني عقب رفعهامن فوق النار مباشرة حتى لا تتكون بها كلاكيع ٠
 - يجب الاستمرار في التقليب حتى تبرد الكريمة لكي لاتتكون قشرة على سطحها
- ٦ ـ يلاحظ عند حدوث كلاكيع ضرورة رفع الكريمة من فوق النار وتقلب في اناء صيني وتخفق بشدة
 المضرب حتى تتفكك الكلاكيع ٠

الكريم بإنسيار

المقادير:

لله سكرناعم (بودرة) ٣ ملاعق كبيرة دقيق

١ كيلو لبن

بيضة

١ ملعقة صغيرة فانيليا

- ١. _ يخلط البيض والسكر والدقيق في سلطانية مع اضافة قليل من اللبن البارد
 - ٢ _ يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بالمضرب ٠
- ٣ _ يوضع الخليط السابق في اناء من النحاس ويرفع على النار حتى يغلى ويترك يغلى لمدة دقيقتين مع التقليب بشدة بواسطة المضرب حتى ينضج الدقيق والبيض .
- ٤ ـ ترفع الحلة من على النار وتضاف الفانيليا ثم تصب الكريمة في سلطانية من الصيني وتقلب من
 وقت لآخر حتى لا تتكون قشرة ، ويستمر ذلك حتى تبرد •

ملحوظة : اذا أريد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتداب ملعقة شيكولاتة بودرة في قليل من اللبن وتضاف للخليط في المرحلة الأولى (رقم ١ عاليه) ٠

الكريم بالسييرالاقتصادى

المقادير:

ملعقة كستردة بودرة ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة ١ ملعقة صغيرة فانبليا ٤ ملعقة كسرة سكر

الطريقية:

كوب لبن

١ ـ تخلط الكستردة بقليل من اللبن البارد ٠

٢ - يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب مباشرة على الخليط السابق مع التقليب بمضرب سلك ٠

٣ - توضع على النارمع التقليب بشدة حتى يغلى وتضاف اليها الفانيليا وتستعمل ٠

٤ _ اذا أريد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتضاف ملعقة شيكولاتة بودرة الى الكستردة منذ الخطوة الأولى •

الكريم الانجليزى

المقادير:

١ ملعقة كبيرة كستردة بودرة ١ ملعقة صغيرة فانبليا ٣ يىضـة

٢ كوبلين

ملعقة كبيرة سكر

الطريقيه:

- ١ يخلط البيض والكستردة وأى اضافات أخرى (مثل الشيكولاتة) في قدر قليل من اللبي البارد٠
- ٢ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب وهو يغلى على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك ٠
- ٣ ـ يرفع الخليط على النار مع التقليب الشديد المستمر بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يرفع من على النار (قبل بدء الغليان) والاحدثت كلاكيع بالكريمه •
- ٤ _ تصب في سلطانية من الصيني عند رفعها من على النار وتضاف الفانيليا وتقلب من أن لآخر بملعقة خشبیة حتی تبرد ثم تستعمل ۰

العبلعبات

سبق الكلام عن الصلصات الحاذقة التي تقدم مع أصناف اللحوم والطيور والخضر في الكتاب الثاني وسوف نتكلم الآن عن الصلصات الحلوة الني تقدم مع بعض أنواع البودنج والحلوى ·

وهذه تنقسم الى قسمين:

- ١ _ صلصات أساسها عصير الفاكهة أو الماء المحلى بالسكر ٢ متخن بالنشا أو الكورن فلور كصلصة الشبكولاتة ٠
 - ٢ _ صلصات أساسها المربى كصلصة أبريكو .
 - وسوف نذكر فيما يلى بعض أنواع هذه الصلصات:
 - _ صلصة الشيكولاتة •
 - _ صلصة المربى (صوص أبريكو) .
 - _ صلصة الكستردة
 - _ صلصة الليمون .

صلصة الشيكولاتة

المقادير:

 بیضات
 ۱
 لتر لبن

 ملاعق کبیرة کاکاو سکر
 الله کیلو سکر

 ملعقة صغیرة فانیلیا
 الله کیلو کریم شانتلی

الطريقة:

- ١ _ يغلى اللبن على النار معنصف كمية السكر ١
- ٢ _ يكسر البيض ويوضع في اناء نصاس مع نصف كمية السكر الباقية ثم يضاف الكاكاو ويقلب الخليط
 جيدا •
- ٣ _ يضاف الى اللبن عند الغليان ويقلب الخليط جيدا ثم يصفى الخليط ويترك ليبرد (قد يوضع الخليط على الثلج) ·
 - ٤ _ يضاف الكريم شانتلى بخفة للظيط بعد أن يبرد تماما ثم تضاف الفانيليا ٠

صلصة المربى (صوص أبريكو)

المقادس:

- ا ملعقة كبيرة مربى ا ملعقة صغيرة عصير ليمون كورن فلور كورن فلور كورن فلور
 - ٨ ملعقة كبيرة سكر

الطريقة:

١ _ يضاف الماء الى الكورن فلور قليلا قليلا مع التقليب وذلك حتى يتفكك الكورن فلور وحتى لا تتكون كلاكيع ·

- ٢ تخلط بقية المقادير مع بعضها وتضاف الى الخليط السابق ٠
- ٣ ـ ترفع على النار وتقلب حتى تغلى وتترك حوالى ثلاث دقائق حتى يختفي منها طعم الكورن فلور ٠
 - ٤ ـ تصفى الصلصة وتستخدم وتقدم مع البودنج وغيرها ٠

صلصة الكستردة

المقادير:

لبن
 ل كوب للمحية كالمحية كالمح

الطريقة: .

- ١ _ يمزج الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ، ثم يغلى بقية اللبن ويحلى بالسكر ٠
- ٢ ـ يضاف الكورن فلور الى اللبن المغلى المحلى ثم يرفع الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق حتى ينضج الكورن فلور أو الكستردة
 - ٣ _ تترك حتى تبرد ثم تضاف الفانيليا وتغرف في قالب الصلصة لاستخدامها ٠

صلصةالليمون

المقادير:

- ١ _ يقطع قشر الليمون الى شرائح رقيقة ويغلى في الماء مدة خمس دقائق ثم ينشل ٠
 - ٢ ـ يضرب البيض جيدا ٠
- ٣ ـ يضاف السكر والزبد وعصير الليمون وقشرة الى البيض المربوب مع التقليب الجيد ٠
- ع ترفع الصلصة على النار الهادئة أو توضع في حمام مائي مع التقليب حتى يغلظ قوامها بشرط عدم غليانها ثم تستخدم ·

الفصل الثاني العجابة العجابة

تعتبر العجينة الاسفنجية هى الأساس تقريبا فى عمل معظم التورت والجاتوهات ، وتتميز بخفتها لخلوها من المادة الدهنية ، ويتوقف نجاحها على ضرب البيض بالسكر ضربا جيدا مع اضافة الخامات بخفة • وسوف نذكر تفصيليا فيما بعد الأساس فى عمل العجينة ، مع ذكر بعض أنواع من التورت والجاتوهات الجميلة الشيقة التى يمكن تقديمها فى الحفلات وأعياد الميلاد والمناسبات السعيدة •

وتسمى العجينة الاسفنجية بالفرنسية (عجينة الجنوان) أو الباتوسبانيا - وبالانجليزية (اسبونج كيك) .

العجينة الاسفنجية (اسبونج كيك أو الجنواز):

المقادير:

كوب سكر بودرة	٢		بيضات كبيرة الحجم	١.
ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١		كوب دقيق	۲ ا
ملعقة كبيرة سمنة	١		ملعقة صغيرة فانيليا	,
		أو		
وزن ٨بيضات سكر بودرة			بيضات	١.
ملعقة صغيرة فانيليا	1		وزن ست بيضات دقيق	
ملعقة صغيرة ببكنح يو در	١			

- ١ _ تدهن الصينية المتوسطة الحجم من الداخل بالسمنة جيدا ثم ترش بخليط من الدقيق والسكر بحيث تغطى الصينية من الداخل تماما ٠ أو تغلف بورق اجلاسيه ٠
- ٢ ـ يتم ايقاد الفرن قبل البدء في العمل ، أذ من أهم شروط نجاح صنع الكعك الاسفنجي هو دخوله الفرن مباشرة بعد الانتهاء من العمل وأن تكون درجة حرارة الفرن متوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية للكعك قبل أن يتم النضج .
 - ٣ _ يكسر البيض واحدة واحدة للتأكد من سلامته ويوضع في السلطانية الغويطة ٠
- يضرب البيض بشدة وبسرعة ثم يضاف اليه السكر ويستمر الضرب بالمضرب حتى تتكون علامة الشريط (وعلمة الشريط تعنى انه اذا رفع المضرب الى أعلى وترك العجينة تتساقط منه على السطح ظهرت علامة على سطح العجين تختفى بعد ثوان ويعنى ذلك أن الخليط وصل الى السمك المطلوب) .
 - ه _ يضاف البيكنج بودر الى الدقيق ويقلب جيدا ·

- ٦ يضاف الدقيق الى الخليط المضروب بخفة متناهية باستعمال السكينة العريضة أو الملعقة الخشب ٠
- ٧ ـ يصب الخليط في الصينية المدهونة أو في قالب مستدير أو أطواق مستديرة بحيث لا تزيد الكمية على
 ثلثي جدار الصينية أو القالب والا ارتفعت العجينة أثناء النضج وتساقطت خارج الصينية واحترقت •
- ٨ ـ توضع الصينية في الفرن المتوسط المصرارة ويقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح الا قليلا (لا يجوز فتحه مطلقا الا بعد مضى العشرة دقائق الأولى حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على هبوطها أو تلفها) •
- ٩ ـ يتم اختبار نضج الكعك بغرس سكين رقيقة في أحد جوانبها فاذا خرجت السكين دون أن يعلق بها عجينة دل ذلك على تمام نضجها ، كذلك يلاحظ تماسك وسط الكعك مع حدوث صوت أجوف عند هزها •
 (اذا أحمر الوجه قبل تمام نضجها يغطى سطحها بورقة مدهونة سمنة حتى يتم نضجها)
 - ١٠ _ يقلب الكعك على منخل سلك أو قاعدة سلك ويترك حتى يبرد بعيدا عن التيارات الهوائية ولا يتم العمل على تجميلها أو حشوها الا بعد أن تبرد تماما ٠
 - 11 ـ لا يفضل ارسال الكعك الاسفنجى الى الفرن الخارجى لأنه غالبا ما يتلف اذ أن المدة التى تنقضى بين التمام صناعته وارساله الى الفرن كبيرة بحيث تعمل على هبوط الكعك وخروج الهواء الذى أدخل الى العجينة أثناء ضرب البيض •
 - ۱۲ _ اذا أريد عمل تورتة بالشيكولاته يضاف ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة الى الدقيق أثناء العمل بدل ٢ ملعقة دقيق ٠

ويلاحظ أنه يمكن عمل العديد من التورت والجاتوه والحلوى باستخدام العجينة الاسفنجية مع تغيير في الحشو والتغطية والتجميل والتقطيع ·

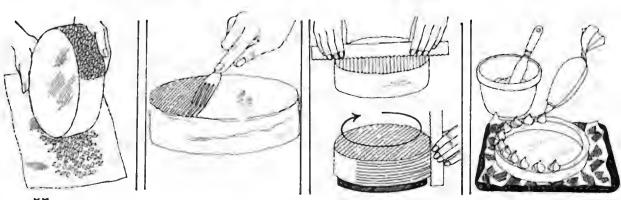
الطريقة الصحيحة لتجميل التورت والجاتوهات:

بعد نضج الكعك يغطى بحلوى مختلفة ليصبح تورتة أو جاتوه أو لتحسين منظره أو لزيادة القيمة الغذائية له •

- ١ _ تقطع الأجزاء المرتفعة من سطح الكعكة بحيث يصبح مستويا ٠
- ٢ توضع الكعكة على صينية مقلوبة بحيث يكون قاع الكعكة الى أعلى ٠
 - ٣ _ تسوى جوانب الكعكة بالسكين _ ان لزم _ حتى ينتظم شكلها ٠
- ع ــ تمسح الكعكة بضرقة مبللة ومعصورة وذلك لجمع الفتات حتى لا تنتشر في غطاء التورتة فتشوه منظرها ٠

- و من يغطى سلطح الكعكة وجوانبها بطبقة رفيعة من حلوى الزبد سمكها حوالى نصف سنتيمتر تقريبا أو يغطى بالحلوى الأمريكية أو حلوى الشيكولاتة ٠٠ الخ ٠٠
- ٦ ـ تغمس سكين التـورتة الباليت في ابريق عميق به ماء سـاخن ويمر بها بخفـة على السطح لتسويته
 وتلمعـه •
- يجمل سطح التورتة بأى نوع من الأنواع المختارة للتجميل اما برسم وردات بواسطة الكيس والبلبلة وذلك بطوى الزبد أو الكريمة أو الشيكولاتة أو تجمل بالبسكوت أو يرص على سطحها شيكولاتة قرفة وترش بسكر البودرة ، أو باستخدام الشوكة أو مسطرة خاصة مشرشرة ويتوقف ذلك على ذوق الشخص نفسه ورغبته
 - ٨ ـ تغطى الجوانب إما بشيكولاتة فورماسييل أو بالمكسرات المفرية بعد تحميصها أو بجوز الهند •
- برفع التورتة من فوق الصينية بواسطة الباليت وتوضع باحتراس على طبق مغطى بمفرش دانتيل ،
 ويوجد أنواع من الكرتون خاص بالتورتة يوضع المفرش الدانتيل فوقه وتقدم على الطبق .
- 1٠ _ يمكن شق التورية بعد أن تبرد وفبل التجميل وحشوها بالمربى أو أى نوع من أنواع العلوى السابق دكسرها





الأدوات التى تستخدم في تجميل الثورت والجا توهات

تستعمل في التجميل أدوات خاصة متعددة ولكنها بسيطة في استخدامها ، وسوف نوضح فيما يلي بعضا من هذه الأدوات :

١ _ قراطيس الورق أو أكياس القماش:

وهذه تستخدم معها أقماع خاصة مختلفة الأشكال والأحجام والاتساع ، وسعوف نوضح فيما يلى كيفية استخدام القراطيس والأكياس :

(أ) قراطيس الورق:

يعمل القرطاس بورق الزبدة ويقطع طرف القرطاس المدبب وقد يوضع فيه قمع صفيح سادة أو مزخرف حسب الرغبة ، أو يستعمل قرطاس من الورق بدون أى قمع صفيح في تنفيذ بعض التصميمات كما في حالة عمل خطوط أو أسماء أو نقط • ويمكن في هذه الحالة التحكم في سمك الخط بتوسيع فتحة القرطاس الى الدرجة المطلوبة بقص جزء بسيط منها •

يملأ القرطاس حتى ثلثيه فقط، لأنه من الضرورى ترك فراغ فى القرطاس ليسهل قفله حتى لا تخرج الحلوى المستعملة فى التغطية من أعلى القرطاس أو من القمع أثناء الضغط عليه والتشكيل، ثم يهز عدة مرات حتى تدخل حلوى التغطية وتقفل فتحة القرطاس ويستعمل •

وهذه الطريقة تستعمل في حالة استعمال الوان مختلفة من التغطيات للتجميل وبالتالى استخدام قراطيس متعددة ، وفي هذه الحالة توضع القراطيس غير المستعملة تحت فوطة منداة بالماء تندية خفيفة حتى لا تجف الحلوى وتسد القمع ، واذا جفت ينزل الجنزء الذي جف قبل تكملة التصميم أو الرسم .

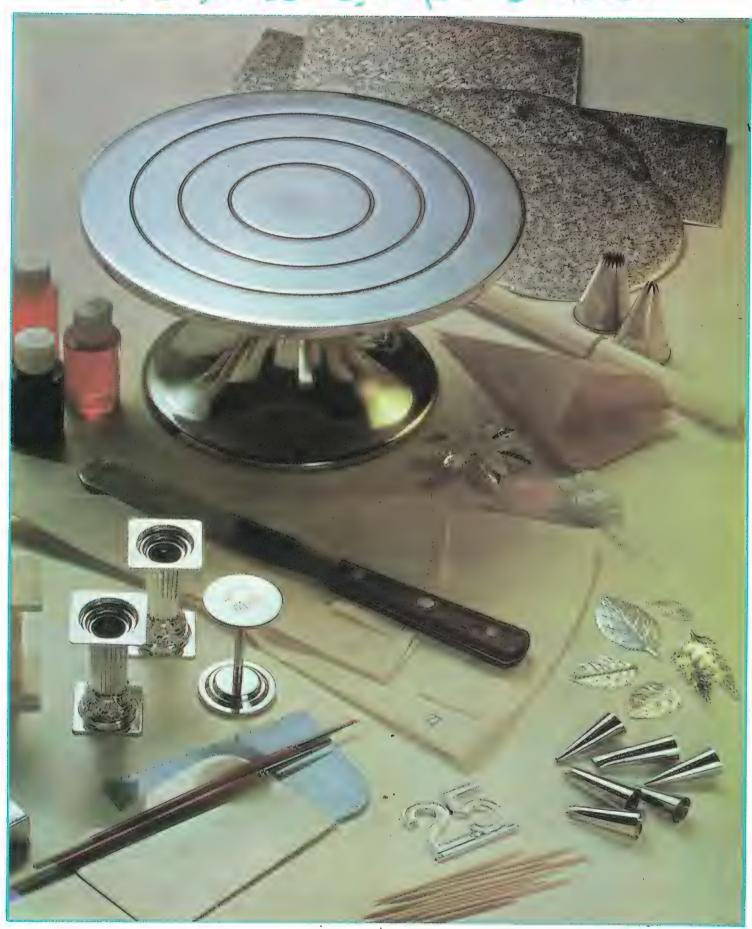
(ب) كيس القماش:

كيس من القماش على هيئة قمع مصنوع من قماش خاص سميك به فتحة سفلية قطرها حوالى ٢ سم لوضع الأقماع التى تستعمل لزخرفة الحلوى وغيرها ويستعمل هذا الكيس فى أغراض كثيرة منها تشكيل المارنج والبطاطس والكريم شانتلى وتشكيل بعض البسكويتات ٠٠٠ الخ ٠

ويمكن تغيير الأقماع حتى يمكن تنفيذ التصميمات المختلفة فتوجد أقماع تعمل وردات وأخرى تعمل شريط، وهكذا يمكن التنويع في الزخرفة بالتمرين على استخدام هذه الأقماع •

- ٢ ـ قاعدة مستديرة من المعدن توضع عليها التورتة أثناء التغطية والتجميل ، واذا لم تتوفر فيمكن أن تقلب صينية وتوضع عليها التورتة المراد تجميلها
 - ٣ ـ سكين مستديرة (باليت) لتسوية التغطية فوق سطح التورتة ٠
 - ع حقطعة من البلاستيك عريضة مشرشرة لتجميل الوجه والأجناب
 - ٥ عواميد من المعدن أو البلاستيك أو الخشب اذا أريد عمل تورتة بدورين أو أكثر ٠
 - ٦ ألوان وفرش لتلوين الحلوى وتجميل التورتة ٠

الأدوات التى تستخدم فيتجميل التورت والجا توهات



الأشكال المختلفة للأقماع وطرق لتجميل بالقيطاس أوالكبيس

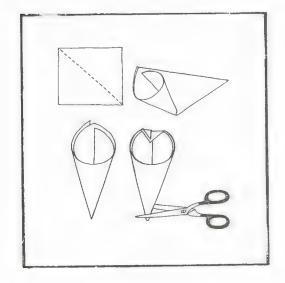
سبق الكلام عن القراطيس الورق والأكياس القماش التى تستخدم فى عملية التجميل ولكن أود أن أوضح طريقة عمل القراطيس الورق فى حالة تعذر الحصول على الكيس القماش وكذلك الأشكال المختلفة التى يمكن للأقماع أن تخرجها باستخدام الحلوات المختلفة ٠

طريقة عمل الكيس الورق وطريقة استخدامه:

يعمل الكيس من ورق الزبدة بالطريقة الموضحة في الرسم وذلك باحضار ورقة مربعة يتم ثنيها الى مثلث ثم تلف على هيئة قرطاس على أن يقص طرف القرطاس بالاتساع المطلوب •

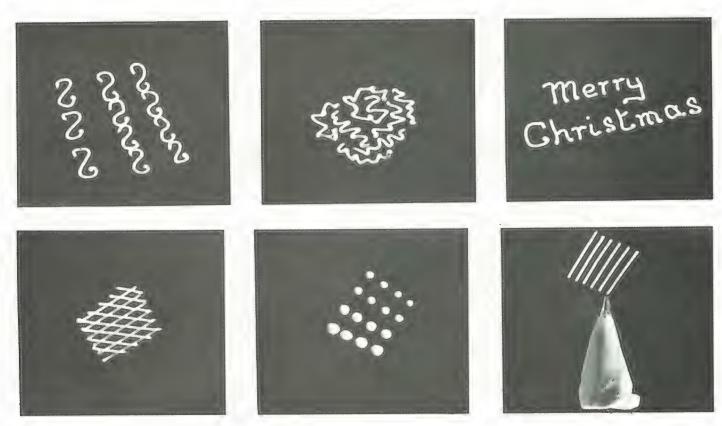
ويمكن استخدامه في عمل الخطوط الرفيعة اما بدون قمع أو بوضع قمع بفتحة ضيقة سادة (دون زخرفة) في طرف القرطاس •

وفى هذه الحالة يمكن عمل خطوط طويلة أو عرضية أو نقطأو عمل كاروهات أو كتابة الأسماء في المناسبات المختلفة كما هو واضح في الصور •

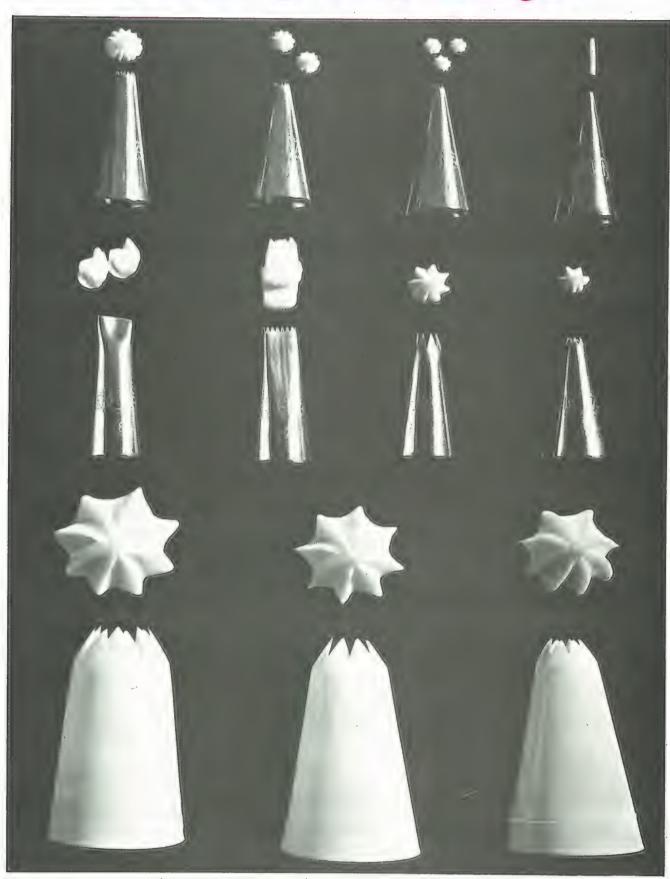


الأقماع المنتلفة:

ان الأقماع المعدنية تكون على أشكال مختلفة كما هو مبين في الصور مع ملاحظة أنه يمكن تصنيعهم محليا حسب الرغبة في حالة تعذر الحصول عليها من السوق ·



الأقماع للختلفة التي تستخدم مع القاطيس أو الأكياس



وسائل تجميل التورية فى المناسبات الخاصة

ان هناك عدة طرق وخامات لتجميل التورتة مثل الفندان كما ذكرنا أو الشيكولاتة الفورماسييل والقرفة وغيرها ، الاأن هناك بعض الطرق الحديثة التي يمكن بواسطتها عمل التغطيات والأشكال الزخرفية الجميلة في المناسبات •

MOULDING ICING

حلوی مولدنج:

المقادس:

کیلو سکر بودرة ناعم جدا
 ملعقة کبیرة کورن فلور

ل ملعقة كبيرة جلوكوز

٢ بياض بيضة

Food Colouring

الوان (مثل الكوتشنيل وغيره)

- ١ يوضع السكر في سلطانية ويضاف اليه بياض البيض والجلوكوز ويخلطوا جيدا بملعقة خشب ثم يدعك جيدا باليد حتى تتكون كورة ٠٠
- ٢ ــ يرش قليلا من الكورن فلور على رخامة ويدعك جيدا باليد واذا لوحظ أن الحلوي جامدة يضاف اليها نقطا من الماء ثم تحفظ في كيس نايلون حتى لا تجف ، وانا جفت يوضع الكيس في ماء ساخن ويترك لمدة ساعة
 - ٣ _ عند الاستخدام يدعك جيدا ويقسم الى أقسام ثم يخلط كل قسم بلون معين حسب الرغبة
- ٤ ـ نشكل العجينة على أشكال مختلفة كما هو مبين في الصورة مع ملاحظة دهان اليد بالكورن فلور أثناء التشكيل ، وقد تستخدم فورشة أو قلم للحصول على الأشكال المختلفة وعمل الظلال اللازمة بالألوان ثم تترك حتى تجف وتستخدم .





كنيبة عمل أشكال مختلفة سيجلوى الشيكولاية لتجميل لتورية



تترك حلوى الشيكولاتة لتجف فى مكان بارد ثم تنزع ورقة الورد يخفة



يدهن بطن الوردة بحلوى الشيكولاتة بواسطة الفرشاة



يتم تحضير حلوى الشيكولاتة السائلة للتغطية وورق من أوراق الورد وفرشاة رفيعة



تقسم الدوائر الى أشكال زخرفية وكذلك بقية الكمية



تستخدم قطاعة مستديرة لعمل دوائر



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة بسمك بسيط فوق ورقة مفضضة



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على هيئة مربع كبير وتترك لتجف فى مكان بارد ثم تقطع الى شرائح رفيعة بواسطة السطرة والسكين



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على شكل مربعات محددة وتترك لتجف في مكان بارد ثم تقسم المربعات الى مثلثات حسب الرغبة

(حلوى الشيكولاتة عبارة عن شيكولاتة كتلة أو بودرة ، منصهرة مع قطعة زبد صغيرة في حمام مائي.)

Torten Sponge Cake

تورتن اسبونج كبيلك

المقادير:

- ه بیضات
- ١ كوبسكر بودرة
 - ١ كوب دقيق
- ٣ ملاعق زيت ذرة
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 - ٤ ملاعق كبيرة ماء مغلى
 - ١ ملعقة فانبليا

هذه الكعكة الاسفنجية أخف من الكعك الاسفنجى السابق شرحه ويمكن عمل منها عدة جاتوهات ونورت.

- ۱ ـ تدهن صينية مستديرة دهنا جيدا بالزيت أو تستخدم صينية من النوع التيفال •
- ليوضع صفار البيض والسكر والدقيق المضاف اليه البيكىج بودر والزيت والماء المغلى والفانيليا فى سلطانية وتقلب جيدا بملعقة خشب حوالى دقيقتين حتى يختلط الخليط جيدا وينعم
- ٣ ـ يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب السلك أو المضرب الكهربي حتى تجمد تماما
- ع يقلب الخليط السابق عمله ثم يضاف اليه بياض البيض بخفة حتى يختلط البياض بالخليط تماما ·
- م يصب في الصينية ويزج في فرن متوسط الحرارة
 (الرف يكون في وسط الفرن) •
- ٢ يختبر نصبج الكعكة بوضع سكين في العجينة
 فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على تمام النضج
 - ٧ تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد ٠
- ٨ ـ يمكن تلوينها بالشيكولاتة بانقاص مقدار ملعقة كبيرة كبيرة دقيق من المقدار واضافة ملعقة كبيرة كاكاو في ملعقة كبيرة ماء مغلى واضافتها الى صفار البيض ٠

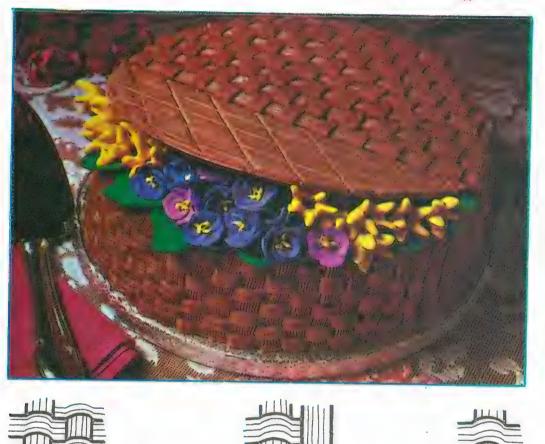


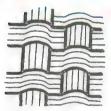


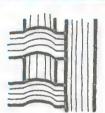


Mother's Day Flower Basket Cake

تورية سيدالزهور لعسدالأم









المقادير:

- كعكة اسفنجية (تورتن اسبونج كيك) مع مضاعفة المقدار
 - _ مقدارين من حلوى الزبد بالشيكولاتة .
- _ أشكال من الزهور مصنوعة من حلوى مولدنج بألوان مختلفة أو وحدات من الكريز المسكر والانجيليكا ٠

- ١ _ تقطع الكعكة الى نصفين وتحشى بحلوى الزبد وتغطى بالنصف الثاني مع وضع طبقة خفيفة من حلوى الزبد على وجه وأجناب التورتة .
 - ٢ _ توضع الكعكة على قاعدة يمكن ادارتها أو على ظهر صينية مرتفعة الجدار حتى يسهل تجميلها ٠
- ٣ _ يملأ كيس بطوى الزبد مع استخدام بلبلة على شكل شريط ، ويتم عمل شرائط بالطريقة الموضحة في الصورة ، بحيث يغطى محيط التورتة ونصف السطح العلوى .
- ٤ _ ترص الزهور المصنوعة من حلوى مولدنج أو بعض وحدات من الكريز والانجليكا وتغطى بنصف دائرة من حلوى الشيكولاتة (انظر ص ٢٨).

تورتنت الشيكولاتة



المقادين:

- كعكة اسفنجية بالشيكولاتة •
- مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاتة ٠
 - شیکولاتة فورماسییل •
- قطع رقيقة من الشيكولاتة على شكل المروحة •

الطريقة :

- ١ _ تشق الكعكة الاسفنجية بعدأن تبرد تماما ٠
- ٢ تحشى بحلوى الزبد ثم تغطى بطبقة سميكة منها بحيث تغطى الوجه والأجناب تماما باستخدام الباليت
 - ٣ تغطى الأجناب بالشبيكولاتة الفورماسييل ٠
- ٤ يجمل السطح باستخدام الشوكة بعمل خطوط طولية ٠
- يجمل المحيط العلوى للتورتة بعمل وردات من حلوى الزبد باستخدام الكيس والقمع الذى على شكل وردة ، وترص وحدات الشيكولاتة على مسافات متساوية ثم يجمل وسط التورتة بثلاث قطع من الشيكولاتة ٠
- يمكن شق الكعكة الى ثلاث أقسام بدلا من اثنين وحشوها بطوى الزبد بدون اضافة الشيكولاتة ثم تغطية الأجناب بوردات من حلوى الزبد وتغطية الوجه بطوى الزبد مع تجميله بالشوكة ثم نضع في وسط التورتة وحدات من الكريز وحينئذ تسمى تورتة الشيكولاتة بالكريمة وحينئذ

تورتة بالحلوى الأمريكيية



اعقبالت

- كعكة اسفنجية بالشيكو لاتة •
- مقدار من الحلوى الأمريكية ٠
 - شیکولاتة قرفة

الطريقة:

- ١ _ توضع الكعكة الاسفنجية على قاعدة مرتفعة -
- ٢ ـ تصب الحلوى الأمريكية بمجرد عملها فوق الكعكة
 بحيث تغطى الوجه والأجناب تماما بواسطة
 الباليت ٠
- ٣ ـ تكسر الشيكولاتة القرفة وتوضع فيوسط التورتة
 بطريقة رص الحطب •
- ٤ _ توضع على مفرش دانتيل أو قاعدة كرتون وتقدم ٠
- مكن أن تشق الكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد وقبل تجميلها ، الى نصفين بالعرض ، ثم يتم حشوها بالكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثانى وتغطى بعد ذلك بالحلوى الأمريكية •
- ٦ ـ يمكن تشكيل الغطاء بطريقة أخرى وذلك بعمل دوائر بواسطة الباليت ثم رفع اليد بسرعة فتعطى شكل المنقار وتترك لتهدأ ويجمل وسطها بقطع الشيكولاتة المقطعة على شكل مثلثات وحينئذ تسمى

Devil's Food Cake

الكريمة Chocolate Cream Cake







Devils Food Cake

تورتة بالحلوى الأمريكية



Strawberry Cream Cake

توسيّت الغراولة بالكرية



المقادير:

كوب مطول سكرى (مضافا اليه ﴿ كوب عصير فاكهة حسب نوع الفاكهة التي ستجمل بها الكعكة) •

مقدار من الكعك الاسفنجي

ل کیلو کریم شانتلی

للو فراولة أو علبة فواكه محفوظة

الطريقة:

١ _ يصب مقدار الكعك الاسفنجي في صينية مستديرة وتخبز وتشق الى نصفين بعد أن تبرد تماما ٠

٢ ـ يسقى النصف بالمحلول السكرى أو المحلول السكرى للعلبة المستخدمة ويغطى بطبقة من الكريم شانتلى
 ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة ثم تسقى ثانية بباقى الشراب

٣ ـ يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ووحدات من القراولة ٠

٤ ـ يمكن تغيير التجميل كالآتى :

أولا: تخبز العجينة في قالب مستطيل أو مربع ٠

ثانيا: تغطية الأجناب بالكريم شانتلى أو باللوز المحمص -

ثالثا : رص وحدات أو أجزاء من الفاكهة المستخدمة في النصف · مع عمل وردات من الكريم شانتلى على الوجه على طول محيط التورتة ·

المقادير: تورتة موسى الليمون

كعكة اسفنجية بالشيكولاتة أو بدونها إلى كريم شانتلى مقدار من موسى الليمون (أنظر باب المثلجات) شرائح من الليمون الحلو

الطريقة:

١ _ تشق الكعكة وتحشى بالكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثاني ٠

٢ ـ تصب عليها مقدار من موسى الليمون وتترك في الثلاجة حتى تجمد طبقة الموسى ٠

٣ _ يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى وحلقات من الليمون ٠

تورية المشمش بالكريم شانتلى توريه موسى الليمون



تورتق مارون ا لبطاطا





المقادير:

كيكة اسفنجية

كوب كريم شانتلى

مقدار من مارون البطاطا مكون من:

٢ بطاطا كبيرة

٢ ملعقة شيكولاتة بودرة

٤ ملاعق زبد

ل كيلو سكر بودرة

١ ملعقة فانيليا

۱ ملعقة مربى

- ١ _ تشوى البطاطا في الفرن وتقشر وتهرس جيدا مثل البطاطس البيوريه
- ٢ _ يضاف السكر البودرة والزبد والشيكولاتة والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس ٠
- ٣ ـ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ويوضع مقدار ربع الحلوى على النصف ويغطى بالنصف الثانى من الكعكة ٠
 - ٤ ـ تدهن الكمكة بالمربى السائلة ثم توضع في طبق سرفيس ٠
- توضع حلوى البطاطا فى مصفاة الطماطم ذات اليد ، وتقرب من سطح الكعكة ثم تداريد المصفاة فتسقط البطاطا على شكل الشعرية بحيث تغطى أجزاء التورتة وقد ترش بقليل من السكر البودرة وتجمل بوردات من الكريم شانتلى .
 - ٦ _ يمكن تقديم طبق من حلوى البطاطا كالأتى :
- (أ) توضع حلوى البطاطا في مصفاة الطماطم كما سبق ثم تداريد المصفاة فتسقط حلوى البطاطا في وسط طبق التقديم ·
 - (ب) تعمل وردات من الكريم شانتلى حول البطاطا وتجمل بقطع من الكريز المحفوظ ٠



أنصاف من عين الجمل أو ﴿ كوب كريم شانتلى

المقادير:

كعكة اسفنجية بالشيكولاتة مقدار من حلوى الشيكولاتة

الطريقة:

- ١ ـ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ، تحتى بقليل من حلوى الشيكولاتة ثم تغطى بالنصف الثانى من
 الكعكة ٠
- ٢ _ توضع فوق ظهر صينية مرتفعة الجدار ثم تصب عليها حلوى الشيكولاتة بسرعة بحيث تغطيها تماما ٠
- ٣ _ تترك حتى تجمد ثم توضع في السرفيس وتجمل بأنصاف عين الجمل على مسافات متساوية أو بوردات من الكريم شانتلى ٠

متورسة الخطوبة

المقتادير:

كعكة اسفنجية أو كعكة من عجينة الكيك كوب حلوى زبد

مقدار من الفندان ملون بلون روز (ص ۱۳) ۳ وردات من حلوی مولدنج (ص ۲۸) شریط أبیض

- ۱ _ تشق الكعكة وتحشى بطوى الزبد ثم تغطى بالنصف الثاني من الكعكة ٠
- ٢ ـ تدهن الكعكة بقليـل من مربى المشمش ثم تغطى بالفندان بالطريقة الموضحة في ص ١٢ ثم تجمل كالصـورة ٠



تورتة الإثاناس بالكريمة Pineapple Cake

المقادين:

مكسرات مفرية أو لوز محمص مربى مشمش قها وحدات من الكريز المحفوظ تورتن اسبونج کیك (ص ۳۰) علبة أناناس حلقات ۲ كوب كريم شانتلى

الطريقة:

- ١ ـ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ثم تحشى بنصف كوب كريمة مقطع به بعض شرائح من الاناناس ثم
 تغطى بالنصف الثانى من الكعكة ٠
- ٢ _ توضع الكعكة في السرفيس ثم تغطى بالمربى السائلة ويدهن الوجه والأجناب بالكريمة بحيث يتبقى نصف كوب كريمة ٠
- ٣ ـ تغطى الأجناب باللوز المحمص أو المكسرات المفرية وترص حلقات الأناناس على الوجه على شكل دائرة ويوضع في وسلط كل حلقة واحدة من الكريز المحفوظ ·
- ٤ ـ يجمل الوجه بالكريم شانتلى على شكل وردات بحيث يغطى وجه التورتة تماما كما هو واضح بالصورة ، كما تجمل بقطع صغيرة من الانجليكا والكريز وتوضع فى الثلاجة الى حين تقديمها .

تورتة حلقة البرتقال Tipsy Orange Ring

المقادير:

١ كوب عصير برتقال
 ٢ برتقالة
 بعض وحدات من الكريز المحفوظ

کعکة اسفنجیة

۱ کوب ماء

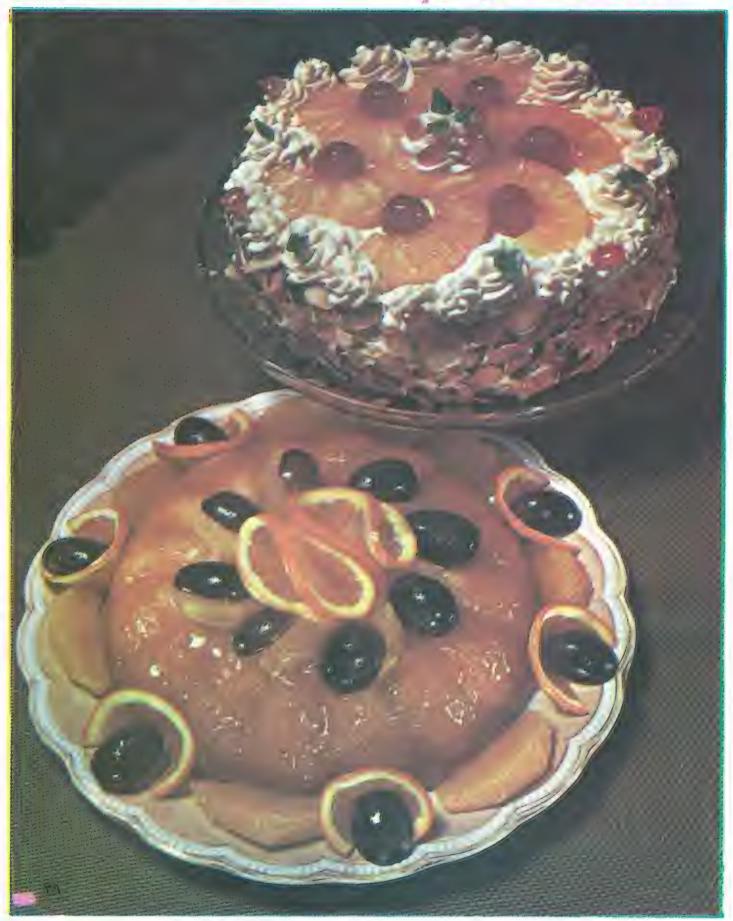
3 ملاعق کبیرة سکر سنترفیش
۲ ملعقة کبیرة مربی مخففة

بشر برتقالة

- ١ _ يوضع السكر والماء في كسرولة وترفع على النار الهادئة حتى يغلى بدون تقليب لمدة دقيقة ٠
 - ٢ _ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليه عصير البرتقال وبشر البرتقال ٠
- ٣ ـ توضع الكعكة في الصينية التي خبزت فيها ويصب عليها الخليط السابق وتترك حتى تتشرب تماما ثم ترفع من الصينية وتوضع في طبق التقديم ·
- ٤ _ تقشر برتقالة وينزع منها البذر وتفصص الى فصوص كما تقطع البرتقالة الثانية الى حلقات رفيعة بقشرها ·
- تجمل التورتة بوضع فصوص البرتقال على شكل دائرة في النصف كما ترص وحدات حول التورتة
 على مسافات متباعدة
- ٦ ـ توضع الحلقات التي بقشرها بالتبادل مع فصوص البرتقال حول التورتة ثم توضع وحدات الكريز في
 وسط كل حلقة برتقال كما يجمل الوجه بوضع وحدات من الكريز بين كل فص وآخر
 - ٧ تدهن التورتة جميعها بواسطة فرشاه بالمربى المخففة لتظهر لامعة ٠

تورية جلقات البريقال

توريّة الأناناس بالكريمة



Danish Cake



المقادير:

- ١٠ ملاعق كبيرة سكر
- ملاعق كبيرة دقيق
 - ملعقة كورن فلور
- ملعقة صغيرة فانيليا
 - ٣ كوب كريمة
- علبة أناناس مقطع قطع صغيرة

- ٨ بيضات (مفصول الصفار عن البياض) بشر ليمونة
 - ٤ ملاعق عصير ليمون

 - ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

للحشيو:

- ورقة جيلاتين أو ٤ ملاعق جيلاتين بودرة
 - ملاعق ماء ٤
 - ملاعق سكر بودرة
 - قليل من الشيكولاتة القرفة

- ١ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق أو تفرش بورق زبد وتدهن بالسمن ٠
- ٢ يضرب صفار البيض ويضاف اليه عصير وبشر الليمون والسكر والفانيليا حتى يصبح كالكريمة ٠
 - ٣ يضرب بياض البيض بالمضرب جيدا حتى يصبح أبيض كالمارانج ٠
- ٤ ـ ينخل الدقيق والكورن فلور والبيكنج بودر ثم يضافوا جميعا لصفار البيض قليلا قليلا بالتبادل

- مع بياض البيض المضروب حتى تنتهى مقادير الدقيق وبياض البيض مع مراعاة التقليب بخفة ٠
 - ٥ _ يصب الخليط في الصينية ويزج في الفرن لدة نصف ساعة حتى ينضج ٠
- ٦ ـ يتم اخراجه من الفرن ويترك حتى يبرد نوعا لمدة خمس دقائق ثم نقلب الكعكة على جرلية سلك وتترك
 حتى تبرد تماما ٠
 - ٧ _ تشق الكعكة الى ثلاث حلقات بالعرض
- ٨ ـ ينقع الجيلاتين في ماء بارد لمدة خمس دقائق حتى يلين ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ثم يرفع من
 على النار ويترك حتى يبرد يضاف اليه ٢٠ مقدار الكريمة ويحلى بالسكر وتضاف اليه قطع الأناناس •
- ٩ _ يقسم هـذا المقدار الى ثلاث أقسام يحتفظ بقسم منها لتجميل الوجـه والباقى تحشى به الثلاث طبقات
 للكعكة ٠
- ١٠ _ يجمل الوجه بتغطيته بالجزء الذي تم الاحتفاظ به لهذا الغرض ويتم عمل وردات من الكريم شانتلي على المحيط العلوى للتورتة مع تجميلها ببعض وحدات من الشيكولاتة القرفة ٠





المقادير:

مقدار من حلوی الماء ٢ ملعقة كبيرة حلوی ماء بالشيكولاتة ۱ کعکة اسفنجیة
 کوب کریم شانتلی أو ثلاث ملاعق کبیرة مربی

- ١ _ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض وتحشى بالكريم شانتلى أو بالمربى ٠
- ٢ _ يتم التجميل إما بصب حلوى الماء على التورتة فور عملة أو يستخدم كالآتى :
- أ _ يصب حلوى الماء (الذي بدون لون) على التورتة فور عمله بحيث يغطيها تماما ٠
- ب توضع حلوى الماء بالشيكولاتة في كيس من الورق أو القماش بالقمع ويتم عمل خطوط طوليه على مسافات متساوية على الوجه ·
- ج _ تعمل خطوط عريضة بسكين أو طرف سيخ مدبب كما هو واضح بالصورة ويجمل المحيط بحلوى الزيد ·

Swiss Roll

السويسرول

طريقت لف السويسرول





السويسرول بالشييكولاتة والكريم شانتلى



صاج السويسرول



السـويسـرول بحـلوى الزبـد



طريقة تبطينه



Swiss Roll Une Level

المقادير:

١ كوب سكر بودرة١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

م بیضة
 ١٠٤ کوب دقیق
 ١ ملعقة صغیرة فانیلیا

للحشو والتجميل:

مربی أو كريمة _ مكسرات _ حلوى زبد _ سكر بودرة _ شيكولاتة فورماسييل ٠

- ۱ _ يدهن صاح متوسط الحجم (حوالى ٣٠ سم × ٢٢ سم) بالسمن ثم يغطى بورق الزبدة بما في ذلك الأجناب ثم تدهن بالسمن وترش بالدقيق .
 - ٢ _ يوقد الفرن ٠
- ٣ _ يوضع البيض في سلطانية كبيرة ويضرب بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر ويستمر في الضرب
 حتى يصبح المزيج سميكا (اذا رفع المضرب الى أعلا ينزل الخليط بثقل) ، تضاف الفانيليا
 - ٤ _ ينخل البيكنج بودر والدقيق ثم يضافا الى الخليط السابق بخفة متناهية ٠
- ه _ قد يضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة الى الدقيق أثناء التقليب اذا أريد عمل السويسرول بالشيكولاتة ·
 - ٦ _ يصب الخليط في الصاج بحيث يغطى كل القاع ويخبر في فرن حار لمدة عشر دقائق تقريبا ٠
 - ٧ _ تفرش ورقة زبد على منضدة وترش بسكر البودرة ٠
 - ٨ _ يقلب الصاح على الورقة حال خروجه من الفرن
- ٩ _ يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماما ثم يرفع الصاج وتقطع الجوانب الجافة من السويسرول بسرعة بعد بزع الورق •
- ١٠ ـ تفرد المربى فوق السويسرول بسكين عريض أو بالباليت مع ترك حوالى لم بوصة من الجوانب بدون التغطية بالمربى (تخفف المربى بقليس من الماء وتغلى على النار قبل استعمالها) •
- ١١ تلف بخفة على شكل اسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع ، ثم
 تلف في الورقة المرشوشة سكر وتترك مدة لتثبيت لفة السويسرول .
- وفى حالة عمل السويسرول بالكريمة تلف السويسرول أولا بدون حشو ثم تفرد وتوضع فوقها طبقة من الكريمة بدلا من المربى ثم تلف ثانيا كما في سويسرول المربى .
 - ١٢ _ لتجميل السويسرول: يدهن الوجه بالمربى ويرش عليه البندق المحمص ٠
 - أو تدهن بالمربى وتدحرج على شيكولاتة فورماسييل · أو تقطع دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتيل ·
 - أو تغطى بصلوى الزبد وتجمل بتمرير الشوكة عليها (تقدم كتورتة) ٠
 - او يصب عليها حلوى الشيكولاتة (تقدم كتورتة) ٠

السويسرول بالألماسية

وحدات من اللوز مقشر ومحمص

المقادير: سويسرول مقطع حلقات

مقدار من الألماسيه مكون من:

(كوب عصير ليمون - ٩ كوب ماء - ١٥ ورقة جيلاتين - سكر للتطية) ٠

الطريقة:

- ١ ـ يكسر الجيلاتين ويوضع فى اناء واسع ثم يصب عليه الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يذوب تماما ثم
 يحلى بالسكر على أن تكون التحلية عالية ثم يصب عليه الليمون ويترك حتى يبرد ويصفى ٠
 - ٢ _ يصب قليل من الألماسيه في قاع صينية بسمك للسم وتوضع في الثلاجة حتى تجمد ٠
 - ٣ ترص طبقة من طبقات السويسرول فوق الألماسيه ويرش قليل من اللوز المفرى ٠
- ٤ ـ تصب عليها طبقة من الألماسيه وتوضع في الثلاجة حـتى تجمد ثم يرص عليها طبقة اخـرى من حلقـات السويسرول •
- ٥ تصب باقى الألماسيه بحيث تغطى السويسرول تماما وتوضع فى الثلاجة (يلاحظ الاحتفاظ بقليل من الألماسيه فى الثلاجة لتجمد)
- ٦ _ تقلب الصينية وقت التقديم في طبق بنور وتجمل باللوز وتقطع الألماسية المحتفظ بها وترش حول الطبق •

تورتق الألماسية

المقادير: كعكة اسفنجية

علبة فاكهة محفوظة أو أي فاكهة مقطعة الى قطع صغيرة ٠

مقدار من الألماسيه (السابق عملها مع السويسرول أو ٢ باكو جيلي مذابة في ثلاثة أكواب ماء) ٠

الطريقة:

- ١ _ تضاف الفاكهة الى الألماسية السابق عملها أو الجيلى بعد أن يبرد ٠
- ٢ _ يصب قدر كوب من الألماسية في الصينية التي خبزت فيها الكعكة وتترك في الثلاجة حتى تجمد ٠
- ٣ ـ توضع الكعكة فوق طبقة الألماسية ثم يصب باقى الألماسية عليها بحيث تغطيها تماما وتوضع فى الثلاجة
 حتى تجمد ٠
- ٤ ـ تقلب في طبق التقديم ويجمل الوجه ببعض قطع الألماسية المقطعة على شكل مكعبات أو بوردات من الكريم شانتلي وتجمل أجناب التورتة باللون المفرى (يساعد على قلب التورتة وضع الصينية في ماء ساخن) .

Cream Basket کریے الکریمات

المقسادين:

فواكه مقطعة قطع صغيرة عرق كرفس مسكر كعكة اسفنجية

۲ کوب کریم شانتلی

- ١ _ تقطع ﴿ الكعكة الاسفنجية بالعرض وتقطع الى نصفين متساويين ٠
- ٢ ـ ترص الفاكهة المقطعة على الكعكة بحيث تكون مرتفعة عند المحيط الخارجي وتقل كلما اتجهنا الى منتصف
 الكعكة ثم تغطى بالكريم شانتلى بعمل وردات بالكيس والقمع بحيث تغطى الفاكهة تماما
- ٣ _ يوضع نصفى ثلث الكعكة كما هو مبين في الصورة ثم يثنى عرق الكرفس المسكر على شكل يد السبت ويغرز على جانبي الكعكة ويقدم السبت علىمفرش دانتيل .



تورتة السوبسرول بالألماسية



تورت*ت* الألحاسية



ست الكريمة

بعض الطرق المختلفة لتحميل التوريّه الاستنجية بجلوى الزبب



تـــورتة اســفنجية مغطاة بحـلوى الزبـد ملونة بجمـلة ألـوان



تـــورتة اســفنجية مغطاة بحـلوى الزبـد ومجمــلة باصـابع الشــيكولاتة القــرفه



سويسرول بالشيكولاتة مغطاة بحلوى الزبد بالشيكولاتة على هيئة جسزع الشعجرة

الأنواع المختلفة من الجاتوهات

يمكن عمل عدة أنواع من الجاتوهات مستخدمين الكعك الاسفنجي وعجينة الشو وعجينة البابا وعجينة السابليه ويمكن تغطيتها بأشكال مختلفة فهي اما أن تقطع الى قطع كبيرة أو الى قطع صعيرة ، والأخيرة تسمى جاتوه سواريه ، ويمكن تغطية الجاتوه عمومابجميع أنواعه كتغطيات التورت (حلوى الزبد _ حلوى الماء _ حلوى الشيكو لاتة ٠٠) ويتبع في طريقة التجميل والحشو كما يتبع في عمل التورت ٠



جاتوهـــات مختلفة الأشكال والتغطية والتجميل

> 1. Progrès chocolat 2. Mascotte 5. Caraque 6. Mokatine 7. Chou à te 3. Bateau marron . 4. Progrès 7. Chou à la crème 8. Pont-neuf praliné

جاتوه سواريه مغطى بطوى الماء بألوانه المختلفة ومجمل الوجه بالمكسرات والفواكه المسكرة وحلوى الشيكولاتة ويقدم في ورق بليسيه ٠٠٠

Fours glacés Parfums ; 1. Framboise. 2. Café. 3. Kummel. 4. Cherry. 5. Chocolat. 6. Marron. 7. Café et noix.



أصابعالأسبونيج

Sponge Fingers

المقادس:

مقدار من عجينة الكعك الاسفنجي مقدار من حلوى الشيكولاتة ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل جوز هند أو مكسرات مفرية

الطريقة:

- ١ _ يصب قليل من عجينة الكعك الاسفنجي في القوالب التي على شكل الأصابع ويراعى ترك ثلثه بدون
- ٢ _ يزج في فرن حار لدة ٦ دقائق ثم تهدأ النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج .
- ٤ _ يترك ليبرد ثم تلصقكل وحدتين بالمربى أو الكريمه ٣ _ ترفع الأصابع وترص على جريليا سلك حتى تبرد
- ٤ _ تغمس أطراف الأصابع في حلوى الشيكولاتة السائلة ثم تغمس في الشيكولاتة الفورماسييل أو جوز الهند أو المكسرات المفرية وتقدم كنوع من الجاتوه •

دموع الأسبونج

Sponge Drops

المقسادير:

مقدار من عجينة الكعك الاسفنجي ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ٢ ملعقة كبيرة مربى ٢ ملعقة كبيرة كريم شانتلى

الطريقية:

- ١ _ تدهن قوالب الفطيرات بالسمن وترش بالدقيق ١
- ٢ _ يوضع في كل عين من القالب مقدار من عجينة الكعك بحيث يترك لله (العين) بدون عجينة •
- ٣ _ يزج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهدا النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج .
- وترش الوحدات بسكر البودرة وتقدم كنوع من الجاتوه .

طريقة تقطيع قوالب سويسرول الى جاتوهات

تصب العجينة الاسفنجية في صاح سويسرول (أنظر طريقة عمل السويسرول) في صاح طوله ٢٥ سىم وعرضه ١٥ سىم (على سبيل المثال) وتقطع كعكة السويسرول - بعد نضجها وبعد أن تبرد - الى الأشكال المبينة في الصورة فينتج عدد ٢٢ قطعة جاتوهمنها ست مستديرة (قطر الدائرة ٥ سم) وأربع مربعات بطول ضلع ٤ سم وست مستطيلات بطول ٦ سم وعرض ٥ ر٢ سم وست مثلثات متساوية بقاعدة طولها ٥ سم ٠

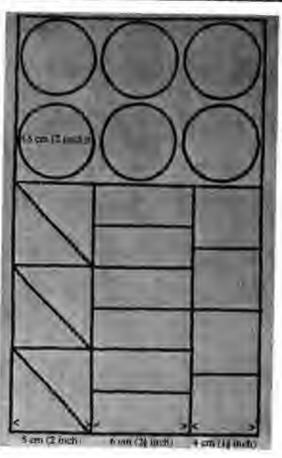
كيفية تبطين قالب كعك أوصينية بالورق

كيفية تقطيع قالب سويسروك إلى جا توهات

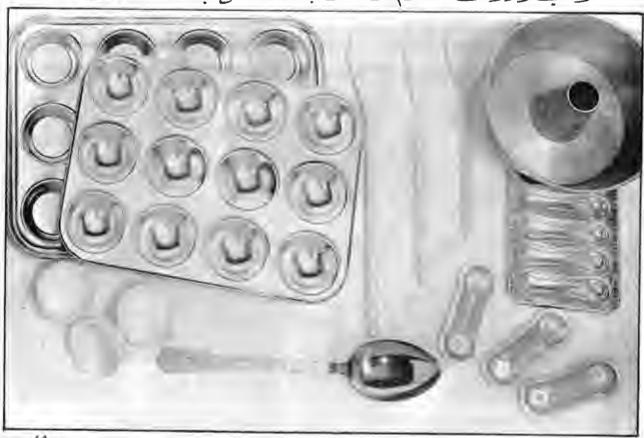




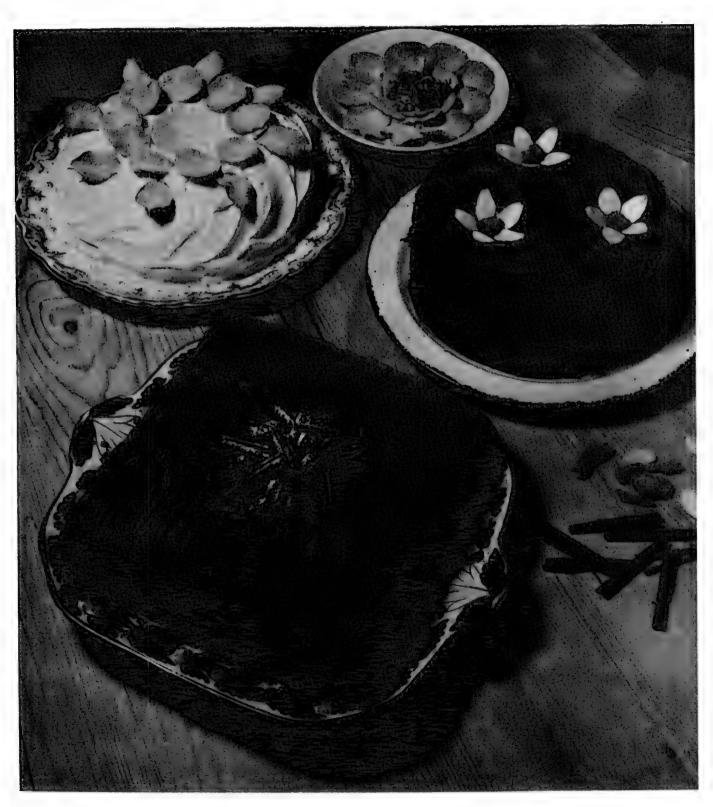


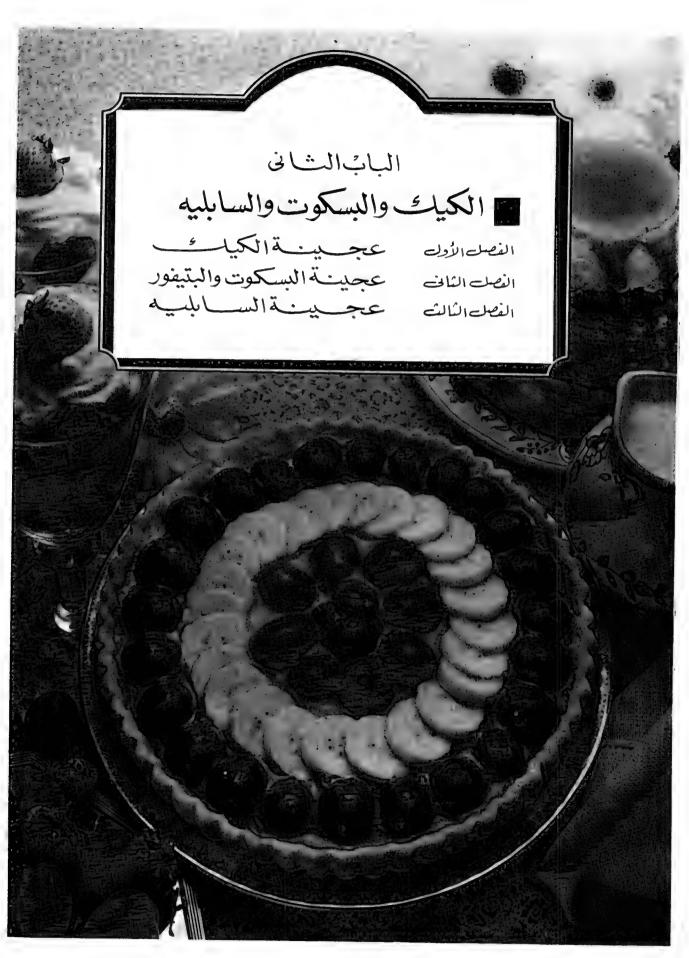


قوالب وأدوات تستخدم فحف عمل بعض أنواع الجاتوه الاسفنجى



ظرق خاصة لنجميل الكيك





الأشكال المختلفة للكيك



جا توها ترمن الكيك



الفصل الأول عجينة الكيائ

من أحب الأطباق التى تقدم مع فنجان الشاى _ الكيك _ وهو أما محشو بفواكه أو زبيب أو مكسرات أو جوز هند · وقد يضاف للعجينة لبن أو شيكولاتة بودرة أو بشر برتقال ، أو عصير برتقال ، وتصنع عجينة الكيك أما بالطريقة البسيطة أو بالطريقة الدسمة ·

ويمكن تشكيل عجينة الكيك على أشكال مختلفة كأن تخبز فى صينية وتقدم كالتورتة أو تخبز فى قالب مزركش أو فى قالب مستطيل أو فى قوالب فطيرات أو فى ورق بليسيه وتسمى الكيكة باسم الاضافات السابق ذكرها فمثلا كيك البرتقال ، أو كيك الفواكه ٠٠ الخ وقد تجمل بحلوى الشيكولاتة أو بحلوى الزبد أو بطوى المسكرة ٠

الطريقة الصحيحة لعمل الكيك وتجاحه:

- ١ _ قبل البدء في العمل تدهن الصواني أو القرالب بالسمن وكذلك ترش بالدقيق أو تبطن بالورق الشفاف ٠
 - ٢ _ يوقد الفرن قبل البدء في العمل ٠
 - ٣ _ يراعى الدقة في أخذ المقادير وتنفيذ الطريقة •
 - ٤ _ يجب العمل في مكان هاو حتى يتيسر عمل عجينة جيدة خفيفة ٠
- ٥ _ السرعة في العمل وادخال الكيك في الفرن عقب الانتهاء من عمله مباشرة قبل أن يقل مفعول الخميرة
 التي تعمل على خفة العجينة ٠
- ٧ _ يجب عند الدخال الكيك في الفرن أن تكون حرارته متوسيطة أو دون المتوسيطة حتى لا تحييرق الطبقية المخارجية قبل تمام النضج مع مراعاة وضع القوالب الصغيرة في الرف العلوى والقوالب المحتوية على فواكه أو زبيب في الرف السفلي ٠
 - ٨ _ تضاف الخميرة مع آخر ملعقة دقيق اثناء العمل وتخلط بخفة حتى تتجانس العجينة تماما ٠
 - ٩ _ عند صب العجينة في القالب المعد لها يجب الا تزيد الكمية عن ثلثي القالب ٠
- ١٠ يقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح الاقليلا ولا يجوز فتحه مطلقا قبل مضى ١٠ دقائق على الأقل ، حتى لايدخل الهواء البارد ويعمل على ثقلها ٠
 - ١١- يغطى سطح الكيك اذا احمر وجهه قبل تمام النضع بورقة مزدوجة مدهونة بالسمن
- 17 يختبر نضج الكيك بغرز سكين رفيع في أحد الجوانب فاذا خرج دون أن يعلق به شيء دل ذلك على تمام النضج ، ويستدل على تماسك وسط الكيكة عندما تحدث صوت أجوف عند ضربها .
 - ١٣ لا يقطع الكيك الا بعد أن يبرد تماما حتى لا تتكسر الكيكة ٠
- 12_ اذا أريد الاحتفاظ بالكيكة لفترة دون أن تجف فيجب تركها صحيحة ووضعها في علبة من البلاستيك مغطاة بعد أن تبرد تماما والا تعفنت ·
- ١٥ ـ يمكن استخدام المضرب الكهربائي مع ادارته ببطء عند ضرب البيض بالسكر مع مراعاة عدم ضربه اكثر من اللازم واضافة البيض تدريجيا بعد ذلك •

خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة

۱ ـ دعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح خفيف كالكريمة ٠

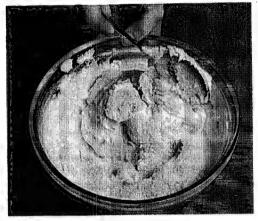
٢ ـ يسرب البيض مع اضافة الفانيليا ثم يضاف
 تدريجيا على الزبد والسكر مع التقليب الجيد

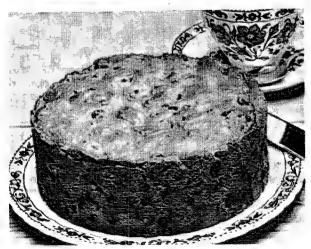
٣ ـ يضاف البيكنج بودر الى الدقيق مع ذرة الملح ويتم نخلهم ثم يضافوا الى الخليط السابق • • وقد يضاف قليل من اللبن أو عصير البرتقال اذا كانت العجينة يابسة •

٤ ـ يصب فى قالب مدهون سمن أو مبطن بورق الزبد
 ويضبز فى الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم فى
 طبق التقديم ولا يقطع الا بعد أن يبرد تماما









كيك الفاكهة

المقايس:

ه بيضية

١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

وزن ٥ بيضة زبد

وزن ٥ بيضة دقيق ـ ذرة ملح

وزن ٥ بيضة سكر بودرة

فواکه مسکرة _ زبیب

الطريقة:

تتبع الطريقة الدسمة في عمل الكيكة ٠

تكيك البرتعال

المقسادير:

۱۱ کوب سکر

پ ملعقة صغيرة بيكنج بودر مشر وعصير برتقالة - بیت کوب زبد او سمن آ

۲۲ کوب دقیق ـ ذرة ملح

الطريقة:

تتبع الطريقة الدسمة في عمل الكيكة ٠

كيك بحلقات البرتقال

كمقادير الكيك السابق غير أنه يختلف في تقديمه وذلك بالآتي :

۱ _ يدهن قالب الكيك بالسمن دهنا جيدا

٢ ـ تقشر برتقالة بصرة ثم تقطع حلقات بالعرض مع نزع البذور تماما وترص في قاع القالب بشكل منظم ٠

٣ _ يصب خليط الكيك في القالب فوق حلقات البرتقال ثم يزج في الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم ٠

كيك الرخام

المقادير:

١ ملعقة شيكولاتة مذابة في قليل من اللبن

٢ ملعقة كبيرة دقيق للتبطين

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

المعقة صغيرة فانيليا

- ۲۷ کوب دقیق
- كوب سىمن أو زبد
 - لې کوب لبن
 - ٥:٧ بيضة
 - الم كوب سكر

- ١ يخفق السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالكريمة يرب البيض ويضاف اليه ثم يضاف اللبن ويقلب المزيج جيدا ·
- ٢ _ يضاف البيكنج بودر للدقيق ويخلط الجميع بخفة ، ثم يقسم الى قسمين ويضاف الى احدهما ملعقة الشيكولاتة ٠
- ٣ ـ يدهن قالب الكيك بالسمن جيدا ويرش بالدقيق ، ثم تسكب العجينة بوضع بضع ملاعق من الأبيض
 ثم يليه بضع ملاعق من الملون بالشيكولاتة وهكذا حتى ينتهى المقدار .
 - ه _ يزج في الفرن حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد تماما ويقطع شرائح سمك ١ سم ويقدم ٠

كيك الشيكولاتة Chocolate Cake

المقادير:

ملعقة صغيرة بيكنج بودر	1	كوب دقيق	4
ملعقة صغيرة فانيليا		كوب سكر بودرة	1
فنجان شيكولاتة بودرة أو كاكاو	7	بيضة	٣
ذرة ملح	•	كوب سىمن	7
		كوب لبن	7

· الطريقة:

- ١ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف اليه الشيكولاتة أو الكاكاو ٠
 - ٢ ـ يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة ٠
- ٣ يرب البيض وتضاف الفانيليا ثم يضاف الى السمن والسكر ويقلب جيدا ٠
- ٤ ـ يضاف مخلوط الدقيق الى البيض والسكر والسمن السابق اعدادهم (٣ عاليه) ويقلب الخليط جيدا ، وقد يضاف قليل من اللبن اذا احتاج الأمر
 - ٥ ـ تكمل الكيكة كما سبق شرحه في كيكة الفاكهة ٠

الكيك الاقتصادى

المقادير:

کوب سکر	١	٣ ملاعق كبيرة سمن
بيضة	٣	۳ کوب دقیق
ملعقة كبيرة بيكنج بودر	١	كوب لبن او كوب عصير برتقال
		مكسرات أو زبيب أو بشر برتقال

- ١ _ يدعك السمن جيدًا ثم يضاف السكر ويدعك الظيط ويقلب جيدا ٠
- ٢ _ يرب البيض وتضاف اليه الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا ٠
 - ٣ _ يُضاف البيكنج بودر للدقيق ثم يضافا للخليط السابق ٠
- ع ـ يضاف اللبن أو عصير البرتقال تدريجيا حتى تتكون عجينة ، ويضاف بشر البرتقال أو المكسرات أو الزبيب ·
- ه _ يبطن القالب بالسمن جيدا ويصب فيه الخليط حتى يصل الى ثلاثة أرباع القالب ، أو يصب فى قوالب الفطيرات على أن يقدم على شكل وحدات صغيرة
 - ٦ تزج في فرن حار نوعا حتى يتم النضج وتقدم ٠

Dundee Cake

ڪيك دندى



المقادين :

كوب زبيب	1	كىلو زېد	1
ملعقة صغيرة بيكنج بودر		ے ق کیلو دقیق	-
ملعقة صغيرة فانيليا		کوب فواکه مسکرة	*
ملعقة كبيرة لوز مقطع أنصاف	۲	کیلو سکر بودرة	1
		بيضات	٨

- ١ _ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر .
- ٢ _ يدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليه السكر تدريجيا ويخفق حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة ٠
- ٣ _ يرب البيض قليلا مع اضافة الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق تدريجيا ويقلب جيدا -
- ٤ _ يضاف الزبيب بعد تنظيفه الى الفواكه المسكرة وقد تخلط بملعقة دقيق ثم يضافوا الى الخليط السابق ٠
- و _ يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب المستمر حتى تختلط الخامات مع بعضها جيدا وقد يضاف قليل من اللبن اذا لزم الأمر .
- تصب العجينة في قالب مستدير وغويط مدهون بالسمن أو مبطن بورق الزبد وترص أنصاف اللوز على شكل دائرى ويدهن الوجه ببياض البيض ويخبز في فرن حار أولا لمدة عشر دقائق حتى لا ترسب الفاكهة ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج حوالي من ٣٠: ٤٠ دقيقة ٠
- ٧ _ يتم اختبار الكيكة كما سبق شرحه ثم تقلب من القالب وتترك حتى تبرد تماما ثم تقدم كما هى أو تقطع الى شرائح ٠







كبك الرخام بالشبكولاتة

Chocolate Marble Cake

المقادير:

كيكة الرخام (ص ٥٥) للتجميل :

مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاتة بعض وحدات من الشيكولاتة القرفة

الطريقة

- ا يغطى وجه الكيكة بحلوى الشيكولاتة باستخدام
 الباليت ثم يوضع عليها وحدات من الشيكولاتة
 القرفة •
- أو ٢ قد يجمل كيك الرخام بحلوى الماء وذلك بصب الحلوى فوق الكيكة بعد نضجها ويجمل الوجه بالفواكه المسكرة •

كيك شيكولاتة بالفستق

Chocolate Pistachio Cake

المقادير:

كيكة شيكولاتة (ص ٥٦)

للتجميل:

الله كوب شيكولاتة بودرة قطعة زيد صغيرة ـ قليل من الفستق

- ١ تصهر الشيكولاتة مع الربد في كسرولة في حمام مائي ثم تصب على الكيكة بعد أن تبرد ،
 وتجمل بالفستق المفرى •
- أو ٢ تشق الكيكة الى نصفين بالعرض وتحشى بالكريم شانتلى ويرش الوجه بالسكر البودرة وتزخرف بطرف السكين بعمل خط من وردات الكريمة في وسط الكيكة على أن يلصق بكل وردة شريحة من البرتقال وتجمل بقطع من الانجليكا ٠





ڪيك مادلين

Madlines Cake

٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة

١ ملعقة صغيرة فانيليا

٤ ملاعق كبيرة زيد

المقادس:

- ٤ ملاعق كبيرة + درة ملح د ملعقة صغب ة بيكنج بودر
- د ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 - ۲ بیضــة

للتجميل:

- ٤ ملاعق مربى مشمش أو فراولة
- ۳ ملاعق کبیرة جوز هند مبشور کرفس مسکر وکریز

الطريقة:

- ١ _ بنخل الدقيق والملح والبيكنج بودر .
- ٢ _ يضرب البيض جيدًا ويضاف اليه الفانيليا :
- ٣ _ يدعك الزبد مع السكر دعكا جيدا حتى تصبح خفيفة ثم يضاف البيض تدريجيا مع الدعك ٠
- ٤ _ يضاف الدقيق ويقلب الخليط حتى يمنزج تماما ٠
- ه ـ تصب العجينة فى قوالب كيك عميقة مدهونة سمن
 دهنا جيدا ثم تخبز فى قرن متوسط الحرارة لمدة
 ١٥ ق حتى تنضج ويحمر الوجه ٠
 - ٦ _ تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد ٠
- ٧ ـ تدهن الوحدات بالمربى المصفاة الساخنة ثم
 تدحرج الوحدات على جوز الهند المبشور مع
 تثبيته بواسطة اليد أو الباليت
- ۸ _ تجمل الوحدات بالكريم والأنجليكا (كرفس مسكر) •

كيك بولكا بالشيكولاتة

Polka Dot chocolate

- ا ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
 ع ملعقة كبيرة دقيق + درة ملح
 - ل ملعقة صغيرة بيكنج بودر

المقادير:

- ٤ ملعقة كبيرة زيد
- ٤ ملعقة كبيرة سكر
 - ٢ بيضية
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

للتجميل:

- ٣ : ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا
 - ٢ ملعقة كبيرة زيد
 - ١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

- ۱ _ يدعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط مشا خفيفا ٠
- ٢ _ يضرب البيض ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف تدريجيا الى الطيط السابق مع التقليب الجيد بعد كل اضافة ٠
- ٣ _ تضاف الشيكولاتة البودرة والبيكنج بودر الى الدقيق المنخول •
- ٤ ـ يدهن ورق بليسيه دهان خفيف ثم يصب في كل
 قالب مقدار من العجينة بحيث يملأ ثلثيه فقط •
- ترص الوحدات في صاح وتخبز في فرن متوسط الصرارة لحدة ٢٠ ق ثم يترك بعد النضج حتى يبرد تماما ٠
- ٦ للتجميل: تدعك الربد ويضاف اليها السكر قليلا قليلا مع الدعك الجيد ثم يلون ثلث المقدار بالشيكولاتة البودرة *
- ٧ ـ يوضع فوق كل وحدة مقدار من الحلوى البيضاء
 وثلاث نقط من الشيكولاتة بواسطة الكيس
 والقمع ٠٠

Rock Cakes

الكيك الصخرى

المقادير:



ملعقة بيكنج بودر

٣ : ٤ كوب دقيق حسب العجن

لتجميل الوجه: نصف علبة مربى مشمش

ملعقة فانتليا

۸ ملاعق کبیرة دقیق
۳ ملاعق زبد أو سمن
۳ بیضات
۳ ملاعق فواکه مسکرة وزبیب
پ ملعقة صغیرة قرفة
پ ملعقة بیکنج بودر
۳ ملاعق سکر بودر
۳ ملاعق سکر بودر
۲ ملعقة کبیرة لبن
۲ ملعقة کبیرة لبن

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف اليه القرفة ٠
- ٢ ـ تضاف الزبد أو السمن وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى تصبح مثل البقسماط ثم يضاف السكر البودرة
 - ٣ _ يخفق البيض ويضاف اليه الفانيليا واللبن ثم يصب على الخليط السابق حتى تتكون عجينة يابسة ٠
- ٤ ـ تدهن صينية بالسمن وتوضع بواسطة الملعقة وحدات على شكل غير منتظم وقد ترش بقليل من السكر السنترفيش ·
 - ٥ _ تخبز في فرن من ١٠ : ١٥ ق حتى تنضج وينتج هذا المقدار حوالي ١٢ وحدة ٠

كعكت بسطا فلورا

المقادير:

٤ بيضة

ا ملاعق كبيرة سمن

ملاعق سكر بودرة

- ١ ـ يدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويقلب الخليط جيدا حتى يصير كالقشدة ٠
 - ٢ _ يكسر البيض ويرب قليلا وتضاف اليه الفانيليا ويضاف الى الخليط ٠
- ٣ ـ يضاف الدقيق المخلوط بالبيكنج بودر تدريجيا الى الخليط مع التقليب المستمر حتى ينتهى مقدار البيض وتتكون عجينة متماسكة ، ثم تفرد العجينة الى سمك واحد سنتيمتر
- ٤ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا وتوضع العجينة بحيث تغطى قاع الصينية تماما مع الاحتفاظ بقطعة من العجين لتجميل الوجه ·
 - ٥ _ توضع المربى فوق العجينة بحيث تغطى سلطح العجينة تماما ٠
 - ٦ _ تعمل شرائط رفيعة مبرومة من قطعة العجين السابق حجزها ٠
 - ٧ _ يجمل وجه الصينية بشرائط العجين على شكل كاروهات ، ثم تزج في الفرن حوالي ﴿ ساعة ٠
 - ٨ تقدم على مفرش دانتيل أو على شكل قطع جاتوه أو على شكل تورتة ٠

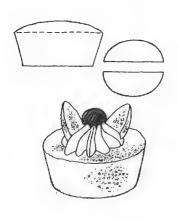
كياب الفاكهة كيك الشكولانة بحلوى الماء وعين لمجل



كعكة بسطا فاورا



كيك الفراش بالشيكولاتة





المقادير:

ملعقة شيكولاتة بودرة	1	٢ : ٢٠ ملعقة كبيرة دقيق
ملعقة سكر بودرة	4	٢ ملعقة زبد أو سمنة
ملعقة كبيرة لبن	1	١ بيضة
		😽 ملعقة بيكنج بودر
		للحشو والتجميل:
		کوب کریم شانتلی
ملاعق كبيرة سكر بودرة	٤	أو ١٠٠ ملعقة زبد
ملعقة صغيرة فانيليا	1	٢ ملعقة كبيرة لبن ساخن جدا

الطريقة:

- ١ _ تدعك الزبد جيدا ويضاف اليها السكر ويدعك الخليط حتى يصبح ناعم وخفيف كالكريمة ٠
- ٢ _ تضاف البيضة ثم ملعقة دقيق ويقلب الخليط ، ثم يضاف اللبن وملعقة دقيق والفانيليا ويقلب ثانية ٠
- ٣ ـ تضاف الشيكولاتة ثم يضاف باقى الدقيق مع البيكنج بودر تدريجيا حتى تتماساك العجينة (عجينة طرية نوعا)
- ٤ تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم يصب في كل قالب قليل من العجينة بحيث تصل الى ثلاثة أرباع ارتفاع القالب
 - ٥ ـ تخبز في فرن متوسط الحرارة ١٥ : ٢٠ ق حتى تنضيج ٠
 - ٦ تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد وقد تجمل بعدة أشكال كما في الصورة ٠

الحشو والتجميل:

- ١ _ تدعك الزبد حتى تنعم ثم يضاف السكر ويدعك جيدا ويضاف اللبن مع الاستمرار في الدعك مع اضافة الفانيليا ٠
- ٢ ـ تقطع دائرة من فوق سطح الكيك بسمك نصف سم ثم تقسم نصفين وتغرس في وسط الكيك على شكل
 جناحي فراشــة وهــكذا مع بقية الوحـدات
 - ٣ _ بوضع الحشو في الكيس والبلبلة وتجمل بوردات كما في الصورة ثم توضع في ورق البليسيه ٠



ككة النحريف

Autumn Pie

٨ ملاعق كبيرة دقيق

ل ملعقة صغيرة بيكنج بودر

٤ ملاعق كبيرة زبد

٣ ملاعق مربى ٣ بيضات

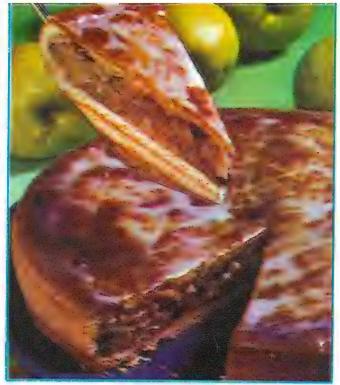
بیاض ۳ بیضات ملاعق سكر بودرة

٦ ملاعق سكربودرة ملعقة صغيرة فانيليا

٢ ملعقة كورن فلور علبة فواكه محفوظة

الطريقة:

- ١ _ يضاف الدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر بالزبد ويدعك جيدا بأطراف الأصابع ثم يضاف ٢ ملعقة سكر ويعجن بالبيض مع اضافة الفانيليا •
 - ٢ _ تشكل عجينة وتترك لمدة ٢٠ ق لتستريح ٠
- ٣ _ تضاف ملعقة ماء الى الكورن فلور ثم تضاف اليه الفواكه والمربى وترفع على النارحتى يغلى ويغلظ القوام ٠
- ٤ _ يبطن قالب تارت بالعجينة ويخبز في الفرن لمدة ۲۰ ق ثم يترك حتى يبرد ٠
 - ٥ _ تصب عليه الفواكه بحيث تغطى الطبق كاملا
- ٦ _ يضرب بياض البيض مع السكر حتى يجمد ثـم يوضع في كيس وبلبلة وتعمل شرائط على شكل كاروهات فوق المربى ٠
 - ٧ _ تخبز في الفرن مدة ١٥ ق وتقدم



ككة القناح

المقادس: Apple Cake

١١ ملعقة كبيرة دقيق

ل ملعقة صغيرة بيكنج بودر

٨ ملاعق سكر بودرة ﴿ كيلو تفاح مطهى

ملاعق زبد ۲ ملعقة زبیب
 صفار ۳ بیضات ۲ ملعقة بندق مفری

ملاعق مربي ٢ ملعقة سكر بودرة

ملعقة صغيرة فانيليا عصير وبشر ليمونة

- ١ _ تضاف خمس ملاعق سكر للدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر وذرة ملح ثم _ تضاف الزيد ويقلبوا جيدا
- ٢ _ يضاف صفار البيض وتعجن بسرعة حتى تتكون عجينة وتترك مدة ٢٠ دقيقة ٠
- ٣ _ بيطن قالب فطيرات بنصف مقدار العجينة وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق٠
- ٤ _ يقطع التفاح الى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقى وعمسير الليمون والزبيب والمكسرات مع قليل من الماء ويصبوا فوق الفطيرة .
- ٥ _ تفرد باقى العجينة ويغطى القالب ثم تخبر في الفرن لـدة ۳۰ دقيقة ٠
- ٦ _ تترك لتبرد تماما ثم تدفىء المربى وتخفف بقليل من الماء وتفرد فوق الكيكة ثم ترش بسكر البودرة وتقدم ٠

جاتوه بالبلح الأسود



المقادير:

٤ كوب دقيق + ذرة ملح

١ كوب سمن

٣ كوب ماء دافيء

للحشيو:

يعد الحشو أولا ومقاديره كالآتى:

ل کیلو بلح اسود رملی قشى برتقالة

طريقة عمل الحشو.

١ - يزال البذر ثم يفرم البلح بالمفرمة ٠

٢ _ يسلق قشر البرتقال ثم يفرم ويقلب مع البلح المفروم ٠

٣ _ تضاف القرفة والسكر والمكسرات ويقلب الجميع ويقسم الحشو الى ٨ أقسام متساوية ٠

طريقة عمل الجاتوه:

١ _ تضاف البيكنج بودر للدقيق وتقلب جيدا ٠

٢ _ تضاف السمن للدقيق ويقلب بأطراف الأصابع حتى تختفي السمن تماما ٠

٣ - تعجن بالماء الدافيء حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ٠

٤ _ تقسم العجينة الى ٨ قطع متساوية وتترك قليلا ثم تفرد كل قطعة الى مستطيل ٠

٥ _ يوضع الحشو المعد في نصف كل واحدة ويلف عليها العجين ٠

٦ - ترص في صاح مدهون بالسمن وتدخل الفرن حتى تنضع

٧ _ تخرج من الفرن ويرش عليها السكر البودرة وهي ساخنة ، تترك مدة ساعة ثم تقطع أجزاء متساوية (جاتوه) وتحفظ أو تقدم ٠

٢ ملعقة بيكنج بودر قليل من سكر البودرة

٢ ملعقة قرفة

مكسرات مفرية

سيكر

كيك العسل الأسود

المقادير:

١ ملعقة بيكربونات الصودا	٥ بيضات (يفصل الصفار عن البياض)
٢ ملعقة صغيرة ملح	١ كوب سىمن أو زبد
١ ملعقة كبيرة قرفة	۱ کوپ سیکر
١ ملعقة صغيرة فانيليا	١ كوب عسل أسسود
﴿ ملعقة صغيرة قرنفل مفرى	١ كيلو دقيق حسب العجينة

الطريقة:

- ١ _ تتبع الطريقة الدسمة في العمل وذلك بدعك الزبد أو السمن مع السكر مع اضافة صفار البيض
 - ٢ _ يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب ٠
 - ٣ _ يضاف الدقيق المنخول مع بيكربونات الصودا وذرة الملح والقرفة والقرنفل ويقلب الخليط جيدا ٠
 - ٤ _ يضرب بياض البيض ويضاف على الخليط السابق مع التقليب بخفة ٠
 - ه _ يصب في قوالب صغيرة مدهونة بالسمنة وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقلب ويقدم .

كيك العسل الأسود بالبلح

المقادير:

٤ بيضات	٤ كوب دقيق + ذرة ملح
🐈 کوب سمن	١ كوب لبن
١ كوب عسل أسود	١ كوب سكر بودرة
٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر	٢ كوب بلح عجوة مقطع قطع صغيرة
۱ کوب فول سودانی مفری	

- ١ يدعك السمن والسكر جيدا حتى يبيض لونه ويصير هشا كما في الغريبة ٠
 - ٢ ـ يضاف البيض ويقلب جيدا ٠
- ٣ _ ينخل الدقيق مع الخميرة والملح ، ويضاف الى المزيج السابق دفعة واحدة مع التقليب بصركة دائرية ويضاف اللبن تدريجيا ·
 - ٤ _ تضاف العجوة والفول السوداني ويقلب الخليط ٠
 - ٥ _ تعد صينية مدهونة بالسمن السايح أو قالب كيك مستطيل ، وتبطن الصينية أو القالب بورق الزبدة
 - ٦ _ يصب الخليط في الصينية ثم تخبز في فرن متؤسط الحرارة حتى ينضج ٠
 - ٧ _ تقلب ثم ينزع الورق وتجمل كالآتى :
 - (أ) ترش بسكل بودرة بحيث يغطيها تماما ٠
- أو (ب) تغطى بحلوى الزبد أو حلوى الماء (سبق شرح طريقة عملهم) مع رش الآجناب بالشيكولاتة الفورماسييل ثم تجمل بالفاكهة المسكرة ·

كيك جوزالهن

المقادير:

مقدار الشراب:

(٢ كوب سكر - ١ كوب ماء - عصير ليمونة)

الطريقة:

- ١ يعمل الشراب أولا ويترك ليبرد ٠
- ٢ ـ تتبع الطريقة الدسمة بدعك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف البيض المضاف اليه
 الفانيليا ٠
- ٣ يضاف البيكنج بودر للدقيق ويقلبان معا ، ويضاف ؟ كوب جوز الهند ثم يضاف الجميع للخليط السابق مع التقليب ·
- ٤ ـ يصب الخليط في صينية مدهونة سمن ومرشوشة بالدقيق ويساوى الوجه باليد وتزج في العرن حتى تنضيج .
 - م تسقى بالشراب البارد وهي ساخنة ويرش الوجه بجوز الهند المبشور وتقدم

فطيرة السدرة (١)

المقادير:

٣ بيضات ١ كوب دقيق عادى ١ ملعقة صغيرة فانيليا ٢ كوب سكر
 ١ كوب سمن ٣ كوب دقيق ذرة قليل من اللبن (للعجن) ١ ملعقة بيكنج بودر

الطريقة:

- ١ ـ يخفق السمن جيدا مع السكر حتى تصير كالقشدة ١
- ٢ ـ يرب البيض جيدا جدا حتى يغلظ ثم تضاف اليه الفانيليا ٠
- ٣ _ يضاف البيض المربوب الى خليط السكر والسمن ويقلب الخليط جيد المسدة ٣ دقائق ٠
- ٤ _ تضاف الخميرة للدقيق وتنخل ثم تضاف للخليط السابق وبتلب الجميع بخفة متناهية ٠
 - ٥ _ قد يضاف قليل من اللبن حتى تتكون عجينة طرية نوءا
 - ٦ تصب في صينية مدهونة جيدا بالسمن ويساوى السطح ٠
- ٧ تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقلب على منخل وتترك لتبرد ثم تقطع بالسكين وتقدم ٠

فطيرة الذرة الاقتصادية

المقادير:

 خ کوبلبن او عصیر برتقال ۳ ملاعق زبیب (ان وجد) 	كوب سىمن بيضات	۲ ۷ کوب سـکر ٤ کوب دقیق قمح
در	ملعقة بيكنج بو	٤ كوب دقيق ذرة
	ملعقة فانيليا	۱ کوب زیت

الطريقة:

تتبع الطريقة الدسمة بوضع الزيت والسمن ودعكهما جيدا مع السكر ثم يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ويضاف للخليط السابق مع الدعك ، يخلط البيكنج بودر مع الدقيق ويضاف للخليط ، يضاف اللبن أو العصير ويخلط الجميع جيدا ثم يصب في صينية أو صاح مدهون وتزج في الفرن حتى تنضج ٠

فطيرة الذرة (٢)

المقادير:

۱ کوب زبادی بشر لیمونة أو برتقالة ۲ ملعقة صغیرة بیکنج بودر ۱ کوب دقیق بلدی ا كوب سمن
 كوب سكر
 كوب دقيق ذرة
 بيضات
 كوب لبن (حسب العجن)

الطريقة:

- ١ _ تدعك السمن مع السكر دعكا جيدا ١
- ٢ _ يضرب البيض بالمضرب السلك أو الكهربي ضربا جيدا ويضاف الى الخليط السابق ، وتضاف الفانيليا ٠
 - ٣ _ ينخل الدقيق البلدى والدقيق الذرة مع الخميرة ، ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب •
- ٤ _ يضاف الزبادى ثم اللبن تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة طرية نوعا ثم تصب في صينية مدهونة دهنا جيدا بالسمن ·
 - ٥ _ تزج الصينية في فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج الفطيرة ٠
 - ٦ _ تقلب في طبق وتترك حتى تبرد ثم تقطع الى قطع مربعة وتحفظ لحين التقديم ٠

السرواني

المقادير:

۲ بیضات
 ۱ کوب دقیق
 ۱ کوب سکر سنترفیش (حوالی ۱۰ کوب)
 ۱ کوب دقیق سیمیط
 ۲ کوب دقیق سیمیط
 ۲ کوب سکر ۲ معلقه سمن سایح)
 ۱ کوب میاء)

- ١ ـ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق ١
- ٢ _ يضرب البيض جيدا ويضاف اليه السكر ويستمر في الضرب مع اضافة الفانيليا ٠
 - ٣ _ تضاف الخميرة للدقيق ويخلط بدقيق السميط ٠
 - ٤ _ يضاف الدقيق الى البيض المضروب ويقلب بخفة •
 - ٥ _ يصب في الصينية وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠
 - ٦ _ يضاف السمن السايح لشراب البسبوسه الدافئ
 - ٧ تسقى بالشراب الدافىء ثم تقلب في طبق من البنور وتجمل بجوز الهند المبشور ٠

تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال



المقادير:

ا ملعقة كبيرة عصير برتقال أو ليمون
 ا ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 مقدار من حلوى الزبد
 (مضاف اليه بشر برتقالة أو ليمونة)
 شرائح رفيعة من البرتقال أو الليمون

لا كوب زبد لا كوب سكر لا كوب دقيق م بيضات بشر برتقالة أو ليمونة

- ١ تدعك الزبد جيدا مع السكر حتى تصبح خفيفة كالكريمة ٠
- ٢ _ يضاف البيض واحدة واحدة بالتبادل مع الدقيق المضاف اليه البيكنج بودر ٠
- ٣ ـ يضاف الى آخر ملعقة دقيق بشر البرتقال أو الليمون وقد يضاف قليل من عصير البرتقال أو الليمون اذا كانت العجينة يابسة ٠
 - ٤ ـ تخبز في صينيتين متساويتين ، ومدة النضج حوالي ٣٠ دقيقة ٠
 - ٥ تقلب الصينيتين ويتركا حتى يبردا تماما ٠
- ٦ يوضع مقدار من حلوى الزبد فوق أحد الكيكتين ثم تغطى بالكيكة الثانية (مثل الساندوتش) ثم يغطى
 الوجه بطبقة من حلوى الزبد ٠
 - ٧ _ بواسطة الكيس والقمع تعمل وردات من حلوى الزبد على المحيط الداخلي للكيكة ٠
 - ٨ ترص الشرائح الرفيعة من البرتقال أو الليمون لتجميل وجه التورتة ٠
 - ٩ _ توضح على مفرش دانتيل وتقدم ٠

الفصلالثاني

عجينات البسكوت والبشفور

كلنا يعلم الأغراض العديدة التي يستخدم فيها البسكوت، وهو يتكون أساسا من الدقيق والسمن أو الزبد والسكر واللبن أو البيض، وهو بذلك له قيمة غذائية عالية ٠

ان البسكوتات تختلف فى تشكيلها تبعا لسمك العجينة فمثلا تشكل العجائن الطرية بواسطة ملعقتين صغيرتين كما فى عجينة الشو أو شكلمة جوز الهند ، أو تصب فى صاج وتخبز ثم تقطع الى أصابع أو مربعات أو مثلثات عقب خروجها من الفرن وبعد أن تهدأ حرارتها نوعا ، ثم توضع على جرليه سلك حتى تبرد كما فى بسكوت اليانسون •

أما العمائن المتوسطة السمك فتشكل باحدى طرق ثلاث:

- ١ ـ تشكل العجينة على هيئة اسطوانات وتترك في الثلاجة أو على الثلج حتى تجمد ثم تقطع شرائح بالسكين وتخبز حسب نوعها ، وهذه أسرع الطرق وأسهلها مثل (بسكوت الثلاجة بأنواعه ـ وبعض تشكيلات البتيفور)
 ٠ البتيفور)
 - ٢ _ تكبس العجينة من خلال قمع كما في بعض أنواع البتيفور ٠
- ٣ _ بالفرد بشرط أن تكون العجينة صالحة للفرد كما في بسكوت جوز الهند وبسكوت القرفة وبسكوت الجبن،
 ويلاحظ هنا أن هذه الطريقة هي أيضا احدى طرق التشكيل •

الخامات المستعملة في عمل البسكوت:

- ۱ _ الدقيق : يستعمل دائما الدقيق البلدى في عمل البسكوتات لأن كمية الجلوتين (العرق) فيه قليلة مما يساعد على اعطاء بسكوتات ناعم أما الدقيق الهندى وما على شاكلته فيعطى بسكوتات جامدة •
- ٢ ــ الدهن : أفضل الدهون في عمل البسكوتات هو الزبد ولكن كثيرا ما يستعمل خليط من الزبد والدهون
 ١ النباتية بمقادير متساوية وذلك في البسكوتات التي تظهر فيها رائحة المادة الدهنية ٠
- ٣ _ السكر : تستعمل المقادير المعطاة سكر سنترفيش دقيق الحبيبات أو سكر بودرة الا في الحالات التي تنص فيها المقادير على أنواع أخرى من السكر كالسكر الأحمر .
- ٤ _ اللبن : يستعمل اللبن الكامل الدسم وقد يستعمل لبن مكثف وقد تستبدل ملعقتين من اللبن المكثف وللبن عند اللبن المكثف بينضية •

ـ البيض : البيض الطازج يعطى طعما جيدا للبسكوت ويختلف البيض في الحجم فيؤثر أحيانا في مسمك العجينة ، ولذلك يمكن اضافة سائل كاللبن في الحصول على السمك المطلوب للتشكيل •

عجن البسكوت وتشكيله وتجميله:

يعجن البسكوت باليد أو بالخلاط الكهربي كل حسب مقاديره وطرق عمله ، أما طريقة تجميله فتختلف من نوع لآخر ·

تجميل البسكوت:

بعض البسكوتات ترش بالمكسرات أو جوز الهند ٠٠ النج بعدد دهن الوجه بزلال البيض المخفوق خفقا بسيطا حتى تلتصق تماما بسطح البسكوت ثم تدخل الفرن ليتجمد الوجه وينضج ، وبعض البسكوتات ترش بعد خروجها من الفرن مباشرة بالسكر أو جوز الهند ٠

خبز البسكوت:

تراعى النقاط التالية لنجاح خبز البسكوت:

- ا ـ يستحسن خبز البسكوت على الصاجات وقد تدهن دهنا خفيفا قبل رص البسكوت الا في بعض الحالات
 التي تحتوي على كمية كبيرة من المادة الدهنية ٠
- ٢ ـ يراعى ترك حوالى ٢ سم بين حافة البسكوت والصاج من كل جانب حتى يكون هناك مسافة بين البسكوت وجوانب الفرن ، وتتوقف عادة مدة الخبز على خامة الصاج المستعمل ونوع الوقود ، ولذلك يستحسن مراقبة عملية الخبز الأولى بدقة بالرغم من الوقت المحدد في المقادير ، كما أن توزيع حرارة الفرن توزيعا منتظما هام جدا لنجاح عمل البسكوت وتجانس اللون والنضج ولذلك يجب تسخين الفرن الى الدرجة المطلوبة قبل وضع البسكوت فيه •

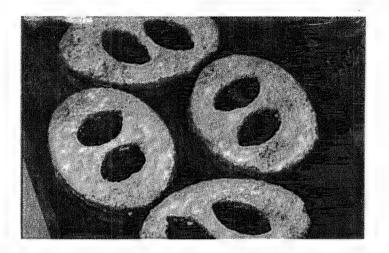
ونظرا لأن درجة حرارة الفرن تختلف من فرن الى آخر حسب نوع الجهاز ، لذلك يجب اختبار الفرن لمعرفة درجات الحرارة التى تلائم خبز كل نوع من الأصناف ·

أما الأفران المجهزة بمقياس حرارى فيجب اتباع الارشادات المدونة في كتالوج الجهاز بالنسبة لدرجات الحرارة المختلفة للفرن والآتي بعد مثال لدرجات الحرارة لبعض أنواع الأفران الكهربائية :

رة الفــرن	حسرا
------------	------

فهرنهيت	٣	الى	70.	الفرن الهادى
فهرنهيت	7 V 0	الى	440	الفرن المتوسط
فهرنهيت	٤٥٠	الى	٤ • •	الفرن الحار
** -		فصاعد	٤٧٥	الفرن الحار جدا

بسكوتالقرفة



المقادير:

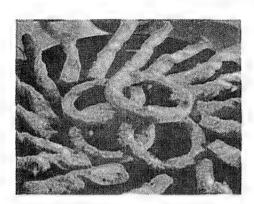
ا كوب دقيق + بيضة
 ا ملعقة صغيرة مسحوق قرفة
 ا ملعقة سـمن
 الأمر مربى
 الإمراك المعقة صغيرة بيكنج بودر
 الإمراك المحرورة
 الإمراك المعقة صغيرة بيكنج بودر
 الإمراك المعقة صغيرة بيكنج بودر

- ١ _ تضاف الخميرة للدقيق وتقلب جيدا ٠
- ٢ ـ يضاف السمن الى الدقيق ويفرك بأطراب الأصابع الى أن يخلط تماما فى الدقيق مع ملاحظة رفع الآيدى
 فى الهواء أثناء الفرك
 - ٣ _ تضاف القرفة والسكر الى الخليط السابق ويقلب جيدا ٠
- ٤ ـ تعمل حفرة صغيرة في الوسط توضع فيها البيضة ثم يعجن الجميع . وقد يضاف اللبن (اذا احناج الأمر)
 حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .
- تفرد العجينة الى أن تصير رقيقة السمك (حوالى ٣ مم) وتقظع دوائر ، ويلاحظ عند التقطيع أن تقطع دائرة مستديرة ودائرة بها ثقب صغير أو ثقبين ، وقد يشكل البسكوت على شكل حلقة صغيرة مجوفة ثم يدهن بالبيض ويرش بالسمسم ويخبز .
- ٦ ـ يترك البسكوت حتى يبرد ثم توضع طبقة خفيفة من المربى على بسكوتة ويلصق بالأخرى ، أي تفرد المربى على البسكوتة المسدودة وتوضع البسكوتة التي بها الثقبين فوق الثانية .
 - ٧ ـ ترش بالسكر البودرة ثم يجمل الوسط بالكريز ويقدم على مفرش دانتيل ٠

كعكات المدلج

بسكوبت الجبنة





المقادير:

٦ ملعقة كبيرة دقيق

۲ ملعقة كبيرة سكر ٢ ملعقة سـمن

٢:١ بيضة حسب العجن

١ ملعقة فانتليا

مربى أو لوز

الطريقية:

- ١ ـ يفرك السمن في الدقيق بطريقة بسيطة ثم يضاف السكر ويعجن الخليط بالبيض حتى تتكون عجينة ىاسىــة ٠
- ٢ ـ تلت العجينة على لوح مرشوش بالدقيق حتى تنعم٠ | ٢ ـ تضاف المستردة وقليل من الجبن الرومي ٠
 - ٣ _ تقسم العجينة الى ١٠: ١٢ قطع متساوية وتشكل كالكرة ٠
 - ٤ _ تعمل حفرة في وسط الكرة ويملأ النجويف بالمربى أو أنصاف اللوز •
 - ٥ ـ ترص على صينية مدهونة وتترك مدة ٢٠ : ٣٠ ق في مكان بارد (ثلاجة) ٠
 - ٦ ـ تخبز في فرن من ١٥ : ٢٠ يقيقة ٠
 - ۷ ـ تترك حتى تبرد وتقدم ٠

المقادد :

- ۲ کوب دقیق
- ٣ صفار بيض
- مج کوب زبد أو سمن
- ١ ملعقة صغيرة مستردة مسحوقة
- ٤ ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور
 - للمعقة صغيرة بيكنج بودر

- ١ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن أو الزبد ، ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى تصبح كفتات الخبز
- ٣ ـ تعجن بصفار البيض حتى تصبح عجينة يابسة ثم تفرد بسمك إسم ، ثم تقطع الى دوائر صغيرة ٠
 - ٤ ـ يخرم السطح بشوكة أو تقطع أصابع رفيعة ٠
- ٥ يدهن الوجه بالبيض ويرش بالجبن الرومي ٠
- ٦ ـ ترص الوحدات في صاح مدهون سمن ويزج في الفرن حتى ينضج
- أو تفرد العجينة على شكل مستطيل عرضه ٨ سم بسمك لل سم ويدهن بالبيض ويسرش بالجبن الرومي المبشور ثم يقطع شرائح بعرض ١ سم ثم نبرم كل شريحة نصف برمة وترص في الصاح المدمسون وتخبز

كرات الشيكولاته

اسكنزيالمرلي





المقادير:

- ٢ ملعقة كبيرة زيد
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ملاعق كويكر أوتس
- ملاعق جوز هند مبشور
 - ملعقة كبيرة كاكاو
 - ٢ ملعقة كبيرة لبن
 - ل ملعقة صغيرة فانيليا
- مكسرات مفرية (ان وجدت) دستة أطباق ورق بليسيه

الطريقة:

- ١ ـ توضع الزبدة على النار حتى تسيح ٠
- ٢ _ يضاف اليها اللبن والكاكاو والسكر ويعاد رفعه على النارحتى يذوب السكر تماما ٠
- ٣ _ يرفع من على النار ويترك ليبرد ثم يضاف اليــه الكويكر أوتس ، وثلاث ملاعق من جوز الهند والفانيليا والمكسرات ويقلب الخليط جيدان
- ٤ _ يتم عمل عدة كور متساوية من الخليط السابق ٤ _ ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن ويدهن على أن تدحرج كل كرة على جوز الهند أو الشيكولاتة الفورماسييل وتوضع في ورق بليسيه ٠
 - ٥ ـ ترص في طبق بنور وتقدم كقطع جاتوه ٠

المقادير:

- الله كيلو دقيق + ذرة ملح
 - ٢ ملعقة سكر
 - ٤ ملاعق زيد
 - ١ كوب لين
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- لدهان الوجه: بيضة مضروبة للتجميل:
 - ٢ ملعقة كبيرة مربى
 - ١ كوب كريمة

- ١ _ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ثم يضاف الزبد ويقلب الخليط جيدا حتى يختفى الربد تماما ، ثم يضاف السكر ويقلب الخليط جيدا ٠
 - ٢ _ يعجن باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة ٠
- ٣ _ تفرد العجينة بسمك نصف بوصة ثم تقطع بالقطاعة الى قطع متساوية •
- الوجه بالبيض أواللبن ، ويزج في فرن حار من ۸ : ۱۰ دقائق ۰
- ٥ _ يترك ليبرد ، ثم يجمل الوجه بالمربى والكريمة حسب الرغبة ٠

بسكوت المارنج

Meringues



شورت بريد البرتفتال

Orange Shortbread



المقادير:

- ٤ ملاعق كبيرة دقيق
- ٤ ملاعق زبد بحجم البيضة بشر برتقالة
 - ٢ ملعقة كورن فلور
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ملعقة سكر بودرة للتجميل

الطريقة:

- ١ _ يخلط الدقيق مع الكورن فلور جيدا ، ثم يضاف اليه بشر البرتقال •
- ٢ _ تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها السكر مع ٢ _ يضرب البيض جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط التقليب الجيد حتى يصبح كالكريمة •
 - ٣ ـ يضاف الدقيق تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ، ويمكن لت العجينة باليد حتى تنعم ٠
 - ٤ _ يقسم المقدار الى دائرتين وتفرد كل واحدة على شكل دائرة فوق صاج الفرن ، ثم يضرم وجه العجينة بالشوكة وتزخرف الحواف بالأصابع ٠
 - ٥ _ تقطع كل دائرة الى أقسام متساوية ، وتترك مدة ربع ساعة ، ثم يرش على الوجه سكر البودرة ٠
 - ٦ _ تترك في الثلاجة مدة ١٥ دقيقة ٠
 - ٧ تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ، ثم تترك في الصينية حتى تبرد تماما ، ثم ترفع وتقدم .

المقادير:

- ٣ سضات
- ٣ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق (ملعقة فانيليا)
 - للمشو :
 - مربة فروالة
 - سكر بودرة

- ١ _ يدهن صاج سويسرول اتساعه ٩ : ١٢ بوصة بالسمن ويرش بالدقيق والسكر ٠
- خفيف وهشا مثل الكريمة (يمكن ضربه في الخلاط) •
 - ٣ يضاف الدقيق بخفة بواسطة ملعقة معدن
- ٤ _ تصبوحدات بحجم الملعقة على صاج السويسرول المدهون ويزج في فرن متوسط الحرارة من سبعة الى عشرة دقائق حتى ينضح ، ويعرف ذلك بانكماش الأطراف واصفراره قليلا ٠
- ٥ _ تقلب الوحدات على ورقة شفاف مرشوشة بالسكر البودرة حتى تبرد ٠
- ٦ تدفىء المربى قليلا ويلصق كل وحدتين مع بعض بالمربي ٠
 - ٧ _ يرش بقليل من سكر البودرة ويقدم ٠

سكوت جوزالهند

Coconut Crisps



بسكوت المارنج (ع)

Meringues



المقسادس:

بیاض ۳ بیضات ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة للحشو والتجميل:

كوب كريمة (ملعقة فانيليا) فواكه مسكرة وأنجيليكا

الطريقة:

المقادين:

بياض ٢ بيضة

ملعقة فانتليا

٢ ملعقة كنيرة سكر بودرة

٤ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور

بعض الفواكه المسكرة والمقطعة (كريز)

- ١ _ يضرب بياض البيض حتى يغلظ قوامه ثم يضاف ١ _ يضرب البيض جيدا حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج •
- ٢ _ يوضع الخليط في كيس وقمع على شكل ورده ١٠ _ يضاف جوز الهند ويخلط جيدا مع اضافة الفائيليا ٠
- ٣ _ تبلل الأصابع بالماء وتشكل العجينة الى كور في حجم عين الجمل (ينتج حوالي ١٢ كورة) .
- ٤ _ ترص في صينية مدهونة بالسمن وتزج في فرن متوسط الحرارة من ١٥: ٢٠ ق حتى ينضج ٠

 - توضع الوحدات في ورق بليسيه وتقدم ·
- وربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من الهدايا في المناسبات •

- السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح مارنج ٠
- ٣ _ تشكل وردات مرتفعة بطرف مدبب وترص في صينية مدهونة ٠
- ٤ _ يزج في فرن هاديء جدا الي أن ينضح (قد يستغرف ذلك مدة من الوقت) .
 - م یرفع ویرص علی جریلیا سلك حتی یبرد
- ٦ _ يوضع الحشو بين كل اثنين بواسطة ملعقة ثم ٥ _ يترك حتى يبرد ثم يجمل بالكريز المسكر يجمل بالكريز والأنجيليكا المسكرة ٠
- ٧ _ قد توضع الوحدات في ورق بليسيه ويقدم ٧ _ يمكن وضع هذا البسكوت في علبة من الكرتون أوربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من





الغرسة

المقادير:

١ كوب سمن

ل كوب سكر بودرة

لوز مقشر أنصاف

فانىلىا

دقيق حسب الحاجة (١٠٠٢ : ٢ كوب)

الطريقة:

- ١ _ يضرب السمن جيدا ، ثم يضاف السكر مع استمرار الخفق حتى يبيض لون الخليط ويصبح كالقشدة
- ٢ _ يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها ، كما يضاف قليل من الفانيليا •
- ٣ _ تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة في حجم ٣ _ تضاف ملعقة البيكنج بودر للدقيق وينخلا معا، عين الجمل ، ويجمل سطحها بأن يوضع في وسطها نصف لوزة ٠
 - ٤ _ ترص الكرات متباعدة عن بعضها بحوالى ٣ سم في صاج مدهون سمن دهنا خفيفا ٠
 - ٥ _ تزج في فرن هاديء ويراعي عدم تغير لونها ٠
 - ٦ _ تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ في علب من الصفيح •

ملحوظة:

يمكن أن تتبع نفس الطريقة وبنفس المقادير ولكن باضافة صفار بيضة بعد دعك السمن بالسكر وقبل اضافة الدقيق

بسكوت البانسون

المقادير:

۲۲ کوب دقیق

كوب سكر

ملعقة يانسون

ملعقة صغيرة فانيليا

ملعقة بيكنج بودر

بيضات

ل کوب زیت

الطريقية:

- ١ ـ يرب البيض جيدا ، ثم يضاف اليه السكر ، ويضرب الخليط الى أن يغلظ قوامه وتظهر علامة الشريط
- ٢ _ تضاف الفانيليا ، ثم الزيت مع التقليب المستمر حتى يختفي الزيت تماما ثم يضاف اليانسون ٠
- ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب بخفة حتى ينتهى مقدار الدقيق ٠
- ٤ ـ تدهن صينية أو صاح بالزيت دهنا جيدا ، ثم يصب الخليط ويساوى السطح ٠
 - ٥ _ يزج في الفرن حوالي ربع ساعة حتى ينضج
- ٦ _ يترك حتى يبرد ثم يقطع أصابع بسمك بوصة ، ثم يعاد الى الفرن حتى يحمص قليلا •

تتبع في عمله

مقادير بسكوت اليانسون (٢)::

٤ بيضات

م کوب سکر

م کوب دقیق

الطريقة الاسفنجية ملعقة يانسون

ل ملعقة بيكنج بودر

كاسات البسكوت بالفواكه والكستردة

اسكونزبالجبن





- ، ملاعق كبيرة دقيق
- الملاعق كبيرة جبن رومى مبشور
 - ملعقة صغيرة مستردة بودرة
 - للمعقة صغيرة بيكنج بودر
 - إ ملعقة صغيرة ملح
 - ل کوب لبن
 - ا ملعقة كبيرة زبد

الطريقة:

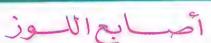
- ١ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر والمستردة ثم تضاف الزبدة وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى الـزبد تماما ويصبح الدقيق مثلل البقسماط .
- ٢ _ تضاف ٣٦ ملعقة جبن رومى ثم يعجن الخليط
 باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة تماما
- ٣ ـ تفرد العجينة بالنشابة بسمك ﴿ بوصة ثم تقطع بقطاعة مستديرة قطر ﴿١ بوصة ·
- قرص الوحدات في صاج مدهون سمنة ، ثم يدهن الوجه باللبن ويرش عليه باقى الجبنة الرومى ، ويزج في فرن ساخن لمدة ١٢ ق حتى ينضيج ويحمر الوجه .
 - ٥ _ يقدم كنوع من الفطيرات المملحة ٠



فواكه محفوظة أو طازجة كوب محلول سكرى بسكوت (اما جاهز أو مصنوع بالمنزل) مقدار من الكستردة كريم شانتلى للتجميل سكر بودرة

- ١ ـ تقطع الفواكه شرائح متوسطة ان كانت كبيرة
 الحجم ، ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحا لتجميل
 الوجه .
- ٢ ـ توضع طبقة من الفاكهة فى طبق بنور غويط وترش بقليل من السكر البودرة ، ثم توضع طبقة من البسكويت ، وهكذا مع مراعاة الانتهاء بطبقة من الفاكهة مع ترك حوالى ٤ سم من الطبق فارغة ٠
- ٣ ـ تســقى بمحلول ســكرى أو من شراب الفــاكهة
 المحفوظة ، ويترك حتى يتشرب البسكوت تماما •
- ع ـ يغطى الوجه بالكستردة ثم بطبقة من الكريم شانتلى ووحدات من الفاكهة •





المقادير: Almond Fingers

ب كوب زبد أو سمن ملعقةلين ١ ملعقة لوز مفرى لا کوب سکر ٢ ملعقة لوز مقطع شرائح ٢ كوب دقيق ٢ ملعقة كبيرة بندق مفرى ۲ بیضـة ملعقة صغيرة بيكنج بودر صفار بيضه

الطريقة:

- الوسط •
- واللبن ونصف مقدار السكر ويخلط الجميع جيدا ثم يضاف باقى السكر والبندق المفرى والزبدأو السمن المقطع الى قطع صغيرة •
- ٤ _ تشكل على شكل الهلال وترص في صينية ٢ _ يعجن الجميع بسرعة حتى تتكون عجيبة ثم نوضع في الثلاجة مدة ٢٠ ق٠
- وتدحرج على اللوز المفروم واللوز المقطع شرائح
- متوسط الحرارة حوالي ١٥ ق حتى ينضج ويحمر لسونه ٠



المتانيان

Vanilla Biscuits

۱ کوب زېد ۲ کوب دقیق ١ كوب سكر بودرة چ کوب لوز مفری ملعقة صغيرة فانيليا صفار ۳ بیضات

الطريقة:

المقادير:

- ١ _ ينخل الدقيق ثم يضاف اليه اللوز وثلاثة أرباع ١ _ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم تعمل حفرة في كمية السكر •
- ٢ _ تضاف الزبد وتقطع قطع صغيرة في الخليط ١ | ٢ _ يوضع في الحفرة البيض المضاف اليه الفانيليا
 - ٣ يضاف صفار البيض والفانيليا ويظط الجميع جيدا باليد وبسرعة ثم توضع في الثلاجة من ۲ : ۲ ساعة ٠
 - مدهـونة ٠
- ٥ تخبر في فرن متوبط الحرارة من ٨ : ١٠ ق حتى ٤ تشكل على شكل الأصابع وتدهن بصفار البيض يصير لونها ذهبيا ٠
- ٦ _ يرش عليها باقى السكر وهي ساخنه ثم تترك ٥ _ يرص في صينية مدهونة بالسمن ويزج في فرن لتبرد على الجريليا السلك • (يعطى المقدار ٢٠ بسكوتة)

يسكوت الشلاجة



المقادير:

٤ ﮐﻮﺏ ﺩﻗﻴـﻖ ٣ ﺑﻴﻀـﺎﺕ ١٠ ﮐﻮﺏ ﺳﻤﻦ ﺃﻭ ﺯﺑﺪ ١ ﻣﻠﻌﻘﺔ ﺑﻴﮑﻨﺞ ﺑﻮﺩﺭ إ ﻣﻠﻌﻘﺔ ﺑﻴﮑﺮﺑﻮﻧﺎﺕ ﺍﻟﺼﻮﺩﺍ ١ ﻣﻠﻌﻘﺔ ﻓﺎﻧﻴﻠﻴـﺎ قليل ﻣﻦ ﺍﻟﻠﺒﻦ ﺍﺫﺍ ﺍﺣﺘﺎﺟﺖ ﺍﻟﻌﺠﻴﻨﺔ

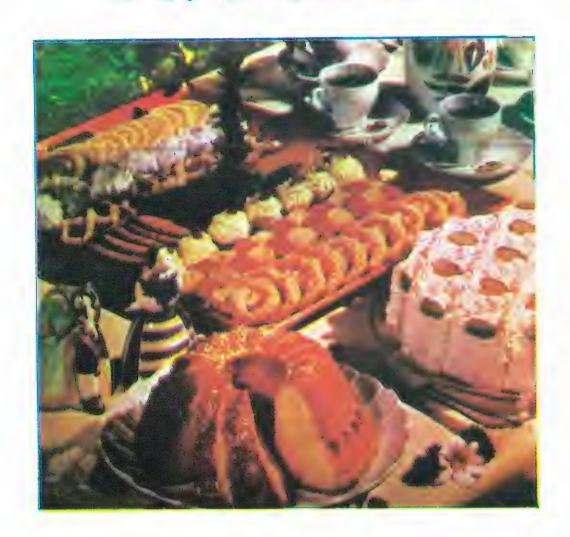
هذا النوع من البسكوت يمكن التنويع في تنفيذه ببعض الاضافات مثل البلح أو القرفة أو الكاكاو أو الشيكولاتة أو الفول السوداني ويسمى بأسماء هذه الاضافات •

كما يلزم فى تنفيذه دخول العجينة فى الثلاجة وحفظها مدة لا تقل عن ١٢ ساعة قبل تقطيعه وخبزه ومن أنواعه:

بسكوت البلح: نفس المقادير السابقة ويضاف عليها فنجان من البلح الجاف المقطع · بسكوت القلح : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ملعقة كبيرة قرفة ناعمة · بسكوت الكاكاو : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب كاكاو · بسكوت الشيكولاتة : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب شيكولاتة بودرة · بسكوت الفول السودانى : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب فول سودانى مقشر ومحمص ومفرى ·

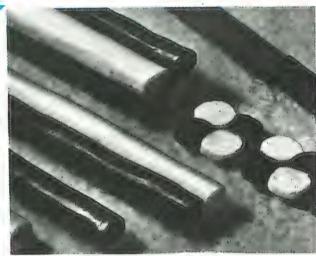
- ١ _ تدعك السمن جيدا مع السكر حتى يبيض ويصير كالكريمة ٠
- ٢ _ يضرب البيض ويضاف اليه الفانيليا ويضاف الى السمن والسكر مع التقليب الجيد ٠
- ٣ _ ينخل الدقيق والبيكنج بودر وبيكربونات الصودا ويقلبوا جيدا ثم يضافوا الى الخليط السابق. ٠
- ع _ يخلطوا جيدا حتى تتكون عجينة ثم تشكل على هيئة اسطوانات قطرها ٥ سم وطولها ١٢ سم وتلف
 كل واحدة بورق زبدة وتوضع في الثلاجة وتترك الى اليوم التالى ٠
- تقطع العجينة بالسكين بعد رفع الورقة الى شرائح سمكها لإسم وتخبز فى فرن حار حتى تنضج وقد يرش الوجه بسكر البودرة إلى البودرة البودرة إلى البودرة البودرة إلى البودرة ال
- ٦ ـ فى حالة عمل بسكوت الفول السودانى أو اللوز ، يضاف جزء منه الى الخليط عند عجنه أما الجزء
 الثانى فيجمل به الوجه قبل خبزه ويلاحظ فى كل الحالات عدم دهان الصاج بالسمن •

أشكال متنوعة من البتى فور









عجينة اليتيفور (١) Petits Fours

يعتبر البتيفور أحد أنواع البسكوتات التى تقدم مع الشاى ولا تخلو حفله من غير تقديمه ، ويمكن اعداده وتشكيله وتجميله بطرق عديدة بنفس المقادير ·

المقادس:

ملعقة فانيليا	١	كيلو دقيق + ذرة ملح	١
ملعقة بيكنج بودر	1	كيلو زبد + ملعقة زيت	
ملعقة كبيرة مربى	۲	کیلو سکر	•
ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة	۲	يضات	•

- ١ _ تدهك الزبد جيدا مع الزيت ثم يضاف السكر ويدعك الظيط جيدا حتى يصير كالقشدة ٠
- ٢ _ يضرب البيض قليلا وتضاف اليه الفانيليا ، ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا ٠
 - ٣ _ يضاف الدقيق للخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها ٠
- ٤ ـ يمكن تقسيم العجينة الى قسمين ، قسم يترك بلونه الأبيض ، أما القسم الثانى فيضاف اليه قدر ملعقتين
 كاكاو لتلوينه بالشيكولاتة
 - ه _ يدهن صاح بالزيت دهنا جيدا ٠
 - ٦ _ تشكل العجينة كالآتى:
 - 1 _ وردات بالبلبلة ٠
- او ب _ تقسم الى وحدات تجمل بالشوكة ، وذلك بعمل كور دائرية أو تشكيلها على شكل مستطيلات ثم الضغط عليها بظهر الشوكة ·
 - أو ج _ تكوير العجينة الى قطع صغيرة بحجم البندقة ثم محرجتها على سكر سنترفيش •
- أو د تشكل على شكل اسطوانتين واحدة بيضاء والأخرى بالشيكولاتة ثم يلصقا ببعض بالضغط البسيط، ويقطعا بالسكين قطعا صغيرة بعرض اسم
- او ه تفرد العجينة البيضاء على شكل مستطيل بطول ١٢ سم وعرض ٥ سم وسمك ٣ سم ثم يوضع فى وسطه اسطوانة رفيعة من عجينة البتيفور الشيكولاتة ويلف عليها المستطيل الأبيض بحيث يغطيها تماما وبعد ذلك تقطع الى وحدات بعرض سنتيمتر واحد بواسطة السكين
 - ٧ _ تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة من ١٠ : ١٥ دقيقة ٠
- - ٩ _ اذا لوحظ اثناء التشكيل باليد أن العجينة لينة يضاف اليها ١ : ٢ ملعقة دقيق ٠

البتيفور (۲)

المقادير:

فانيليا	كوب دقيق	٣
كاكاو	كوب سكر ناعم	1
مسربي	ملعقة بيكنج بودر	\
شيكولاتة	كوب زبد + ملعقة زيت	14
مكسرات مفرية	بيضات	٣

الطريقة:

تتبع نفس طريقة عمل البتيفور رقم (١) ٠

المبتيفورالسريع

المقادير:

١ ملعقة فانيليا	۲ کوب دقیق
۲ بیضــة	۱ کوب زبد أو سمن
٢ ملعقة شيكولاتة بودرة	🐈 کوب ســکر
وقد يستغنى عن ٢ ملعقة من الدقيق في حالة	🐈 ملعقة بيكنج بودر
778 <	

- ١ _ يوضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح ثم يضاف السكر مع التقليب ٠
 - ٢ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد تماما ٠
 - ٣ يضاف البيض والفانيليا مع الدعك الجيد ٠
- ع ـ يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر وقد تضاف الشيكولاتة اذا أريد عمل بتيفور بالشيكولاتة للخليط السابق ويقلب جيدا .
 - ٥ _ يشكل كما سبق مع التنويع في التشكيل ٠
 - ٦ _ يخبز في فرن متوسط الحرارة ٠
- ٧ ـ يجمل حسب الرغبة بالمربى والشيكولاتة أو يلصق كل اثنين ويدحرج على جوز الهند ويقدم على مفرش
 دانتيل ٠

بسكوت اللوز



المقادير:

۲ . کوب دقیق

۱ کوب ربد

٤ ملاعق سكر بودرة

٣ صفار بيضة للعجن

الطريقة:

١ ـ يتم عجن العجينة بالطريقة البسيطة (مثل بسكوت القرفة) ثم تفرد بسلمك ربع بوصلة وتقطع دوائر
 ١و حسب الرغبة ٠

٣ ملاعق لوز مفرى غليظ أو أنصاف

١ ملعقة بيكنج بودر

١ ملعقة صغيرة فانيليا

بياض بيضة لدهان الوجه

- ٢ _ يدهن الوجه ببياض البيض ويرش السطح باللوز المفرى أو توضع نصف لوزة في وسطكل دائرة ٠
 - ٣ _ يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة عشرين دقيقة ٠

سيكوت جوز الهند

كمقادير وطريقة عمل بسكوت اللوز ولكن يستبدل اللوز بجوز الهند المبشور ، وقد يضاف قدر ملعقتين جوز هند مع العجينة ·

بسكوت لانكشير

المقادير:

ملعقة صغيرة فانيليا	1	ملعقة كبيرة دقيق	۲
ملعقة كبيرة سمن أو زيد		ملعقة كبيرة كورن فلور	۲
ملعقة كبيرة سكر ناعم		ملعقة صغيرة بيكنج بودر	1
		بيضة	١

للتجميل:

ملعقة كبيرة مربى _ قليل من الشيكولاتة الفورماسييل ، أو المكسرات المحمصة المفرية ٠

الطريقة:

- ١ _ يدعك السمن مع السكر جيدا ، حتى يصير كالكريمة ثم يخفق البيض وتضاف اليه الفانيليا ٠
 - ٢ _ تنخل الخميرة مع الدقيق ، ويضاف اليه الكورن فلور ، ويقلب جيدا ٠
- ٣ ـ يضاف البيض والدقيق بالتبادل الى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متوسطة
 الليونة يمكن تشكيلها
 - ٤ تكور العجينة الى مستديرات صفيرة في حجم البندقة ٠
 - ٥ _ ترص الوحدات في صاج مدهون على مسافات ، ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠
- ٦ تترك لنبرد ، ثم تلصق كل وحدتين بالمربى الدافئة ، وتزخرف الحروف بالشيكولاتة الفورماسييل ،
 أو المكسرات ٠

ابسكوت الأعياد

المقادير:

ملعقة صغيرة فانيليا	1	۲ کوب دقیق	: / /
بيضة	۲	کوب سکر ناعم	\
ملعقة صغيرة بيكنج بودر	y <u>\$</u>	كوب زبد أو سمن	**
		والتشكيل:	للتجميال
ملعقة كبيرة جوز هند مبشور	١	ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة	\
ملعقة كبيرة سكر سنترفيش	١	ملعقة كبيرة مربى	١

- ١ ـ تدعك الزبد جيدا بملعقة خشب
- ٢ ـ يضاف الزبد للسكر الناعم ، جيدا حتى يصير كالقشدة ٠
- ٣ _ يرب البيض قليلا ، وتضاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى الزبد ويدعك جيدا ٠

- ٤ _ يضاف الدقيق بعد نخله مع البيكنج بودر الى الخليط السابق تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة ٠
- تضاف ملعقة كاكاو أو شيكولاتة بودرة الى جزء من العجيئة وتقلب جيدا وتشكل الى قطع بحجم البندقة
 وتدحرج على السكر السنترفيش ، ثم توضع فى صينية مدهونة سمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة
 حتى تنضج •
- ٦ ـ تفرد باقى العجينة وتقطع الى أشكال مختلفة (بالقطاعة) ويرش الوجه بجوز الهند المبشور أو المكسرات
 المفرية ـ ان وجـدت ـ وترص في صـاج مدهون سمن وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضيج .
 - ٧ _ يمكن لصق كل قطعتين من البسكويت بالمربى ٠

بسكوت البرتقال

المقادير:

۲ بیضــة	كوب دقيق	١٣
١ ملعقة سىكر سىنترفيش	ملعقة كبيرة بشر برتقال	
١ بياض بيضة لدهان الوجه	كوب سكر	١
عصير برتقال (اذا احتاج الأمر)	كوب سىمن	1
	ملعقة صغيرة ببكنج بودر	١

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ٠
- ٢ _ يخفق السمن ويضاف اليه السكر تدريجيا مع التقليب المستمر ، حتى يصير الخليط خفيفا ٠
- ٣ _ يضرب البيض، وتضاف اليه الفانيليا وبشر البرتقال ، ويضاف هذا المخلوط الى السمن والسكر تدريجيا ، مع التقليب المستمر •
- ٤ _ يضاف الدقيق ثم يقلب جيدا ، حتى تمتزج الخامات ، وقد يضاف قليل من عصير البرتقال _ اذا احتاج
 الأمر _ حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ، ثم تترك في الثلاجة ثلاث ساعات .
 - ه _ تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق ، وتفرد الى سمك إلى سم ، وتقطع بالقطاعات حسب الرغبة ·
- ٦ ـ يدهن الوجه ببياض البيض المخفف بالماء وقد يرش السطح بقليل من السكر السنترفيش والقرفة حسب
 الرغبة
 - _ ترص الوحدات في صاج مدهون سمن ويخبر في فرن متوسط الحرارة من ١٠: ١٠ دقائق

بسكوت الأرز

المقاير:

صفار ۲ بیضة ٤ ملاعق كبیرة زبد ١ ملعقة كبیرة فول سودانی أو أرز مفري 3 ملعقة كبيرة دقيق٢ ملعقة كبيرة دقيق أرز٢ ملعقة ســكر بودرة

المقادير:

١ _ يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة ٠

- ٢ يفرد بالنشابة بسمك ل سم ويقطع حلقات بالقطاعة ٠
- ٣ يخرم سطح البسكوت بالشوكة ويجمل الوجه بالفول السوداني أو اللوز المفرى ٠
- ٤ يوضع في صينية مدهونة سمن ويخبز في فرن متوسط الحرارة من ٢٠: ٣٠ دقيقة حتى ينضج ٠

بسكوت الفول السوداني

١ ملعقة صغيرة فانيليا

المقسادير:

٥ كوب دقيق ٠

٦ بيضات ١ ملعقة سكر سنترفيش

۲۲ كوب سكر ناعم قليل من اللبن

۲ ملعقة صغیرة بیکنج بودر فول سودانی غیر مملح ومفری

۲ کوب سمن

الطريقة:

١ _ تدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويدعك جيدا بملعقة خشب حتى يصير الخليط هشا ٠

٢ _ يخلط الدقيق بالخميرة ويقلب جيدا ٠

٣ _ يضاف البيض بعد ربه واضافة الفانيليا الى رقم (١) ٠

٤ _ يضاف الدقيق ويعجن الخليط الى أن يصبح عجينة يابسة نوعا وقد يضاف قليل من اللبن اذا كانت العجينة جافة ٠

٥ - تفرد بسمك إسم بالنشابة وتقطع دوائر متساوية ٠

٦ ـ يدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء ويرش بالسوداني المفروم بعد خلطه بقليل من السكر السنترفيش ٠

٧ ـ يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ، ثم يقدم على مفرش دانتيل ٠

بسكويت النوشادر (۱)

المقسادير:

۱ کیلو دقیق کے کیلو سکر بودرة

لا ملعقة بيكنج بودر كيلو زبد أو سمن

١٠ بيضات ١٠ ملعقة بيكربونات النوشادر

١ كوب لبن ١ ملعقة فانيليا

- ١ _ يضرب البيض جيدا حتى يغلظ وتضاف الفانيليا ٠
- ٢ _ يذاب النوشادر والبيكنج بودر في اللبن ، ثم يضاف للبيض السابق ضربه ٠
 - ٣ تدعك السمن أو الزيد جيداً ثم يضاف السكر ويدعك جيداً.
- ٤ يضاف الدقيق للخليط السابق ويعجن جيدا بالبيض حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ٠
- ه تفرد ثم تقطع حسب الرغبة دوائر أو أشكال هندسية ، ويدهن الوجه بالبيض وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ·

بسكويت النوشادر (۲)

المقادير:

﴾ كوب لبن	٣ كوب دقيق
٣ بيضات	ل کوب سمن
١ ملعقة صغيرة فانيليا	لې کوپ سکر
	١ ملعقة بيكربونات النوشادر

الطريقة:

- ١ _ يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالقشدة •
- ٢ _ يرب البيض وتضاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى السمن المدعوك مع السكر ٠
- ٣ _ تضاف النوشادر الى اللبن ثم تضاف للخليط بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ٠
 - ٤ _ تفرد وتقطع وتشكل حسب الرغبة مع دهان الوجه بالبيض وقد تستخدم المفرمة في التشكيل ٠
 - ه _ تخبز في صاج مدهون سمن حتى يحمر الوجه وتقدم .

تورتة الشيكولاتة بالبسكوت

المقادير:

بســكوتة		جرام زبد (باکو بدون ملح)	140
أصابع شيكو لاتة قرفة	٤	بيضات	٤
ملعقة صغيرة فانيليا	١	ملاعق كبيرة شيكولاتة بودرة	٤
فنجان بندق مقشر مفرى	<u>\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\</u>	كوب سكر بودرة	1

- ١ _ يكسر البسكوت الى قطع صغيرة وكذلك البندق بعد تحميصه وفرمه ٠
- ٢ _ تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها السكر مع الاستمرار في الدعك حتى تصير كالكريمة ٠
 - ٣ _ يضرب البيض ويضاف اليه الشيكولاتة البودرة والفانيليا ٠
- ٤ _ يضاف البيض بالشيكولاتة على خليط الزبد بالسكر ، ويقلب هذا الخليط جيدا حتى يمتزج تماما ٠
- ٥ _ يقسم هذا الخليط الى قسمين : قسم يحتفظ به للتغطية ، أما القسم الثانى فيضاف اليه البسكوت والبندق ٠
- 7 _ يصب القسم المخلوط مع البسكوت والبندق في طبق مبلل بالماء ، ويتم تسويته على شكل تورتة مربعة أو مستديرة ·
- ٧ _ يصب النصف الذي احتفظ به للتغطية على وجه التورتة حتى تغطى تماما ، ويساوى السطح جيدا ثم
 توضع التورتة في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل •
- ٨ ـ تجمل التورتة بالشيكولاتة ويرش وجه التورتة بالسكر البودرة ، وتوضع على مفرش دانتيل وتقدم .

حلقات فينيس Viennese Whirls

المقادير:

٤ ملاعق كبيرة لب <i>ن</i>	ع کوب زبد
لا كوب شيكولاتة بودرة	۲ کوب دقیق
١ ملعقة صغيرة فانيليا	ع کوب سـکر
بشر 🕹 ليمـونة	٢ ملعقة كبيرة كورن فلور

الطريقية:

- ١ تدعك الزبد جيدا مع السكر والكورن فلور حتى يصبح الخليط خفيف وهش ثم يضاف اللبن وبشر الليمون والفانيليا مع الاستمرار في الدعّك الجيد ·
- ٢ ـ يضاف الدقيق ويخلط الجميع جيدا حتى تتكون عجينة صالحة للتشكيل ، واذا لوحظ أن العجينة يابسة فيضاف اليها قليل من اللبن .
- ٣ توضع العجينة في كيس وقمع على شكل نجمة ثم تدهن صينية بالسمن وتشكل العجينة على شكل حرف ٣٠
- ٤ تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تترك لتبرد على منفل سلك أو جريليا سلك ٠
- م ـ تصهر الشيكولانة في حمام مائي وتغمس وحدات البسكوت في الشيكولاتة حتى تغطى نصفها ثم تترك
 حتى تجف على ورقة زبدة ٠

(يمكن لصق كل وحدتين من البسكوت بطوى الشيكولاتة) ٠

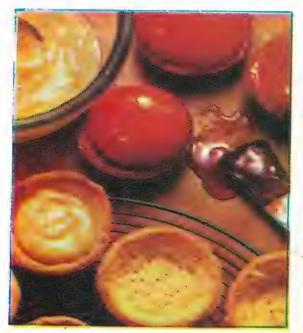
البسكوت الذهبى Golden Biscuits

المقادير:

بيضــة	١	٥ ملاعق دقيق كبيرة + ذرة ملح	٤ : ٥
ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم	1 2	ملعقة زبد أو سمن	۲
ملعقة صغيرة جنزبيل مسحوق		ملعقة كبيرة عسل أسود	1
كر سنترفيش للتجميل		ملعقة كبيرة سكر بودرة	۲

- ١ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكربونات والجنزبيل ٠
- ٢ _ يضاف السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفي تماما (الطريقة البسيطة) ٠
 - ٣ _ يضاف السكر الى الخليط ويقلب جيدا ٠
- ٤ ـ يعجن الخليط بالبيض وقد يضاف اليه قليل من الفانيليا ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة ·
- ٥ ـ تشكل العجينة على هيئة كرات ثم تدحرج على السكر السنترفيش وتوضع على صاح مدهون سمن وتخبز في فرن حار من ١٠: ١٠ دقيقه ٠

الفصلالثالث عجينة السابليك والشو





عجينة السابليه:

تعتبر عجينة السابليه هي أساس لعمل عدة أصناف من الملوي مثل الجاتوه وبعض أنواع التارت والتورت ويتبع في عملها الطريقة الدسمة المتبعة في عمل البسكوت والكعك •

المقبادين:

۱ ملعقة فانيليا قشر برتقالة مبشور بياض ۲ بيضات

﴿ كيلو زبد ﴿ كيلو سكر بودرة ﴿ كيلو دقيق

- ١ _ تدعك الزبد جيدا ٠
- ٢ _ يضاف السكر للزبد ويستمر في الدعك حتى تصير كالقشدة ويضاف قشر البرتقال والفانيليا ٠
 - ٣ _ يفصل صفار البيض عن البياض (يمكن الاستفادة بصفار البيض في عمل صنف آخز) ٠
- ٤ _ يضرب بياض البيض جيدا ويخلط بالخليط السابق شيئا فشيئا بخفة بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد متماسكة •
- ٥ ـ تفرد العجينة بواسطة النشابة على لوح مرشوش دقيق بسمك إلى بوصة وتقطع اما دوائر اذا أريد عمل بسكوت السابليه ، أو تفرد وتبطن بها قوالب الفطيرات اذا أريد عمل جاتوهات (كما هو موضح في الصورة) ، أو تفرد لدائرة ثم يبطن بها قالب تارت مستديرة (قالب فلان) .
 - ٦ ـ يدخل الجميع الفرن حتى ينضج ثم تجمل بالفاكهة أو الكريمة وتلمع بالمربى السائله أو الجيلى ٠
- ٧ _ وفي الصورة العليا خبزت العجينة في قالب فلان وجمل الوجه بتغطيته بالكريم باتسيير ثم رصت عليها
 انصاف من الخوخ المحفوظ وجملت الأجناب بانصاف من اللوز •

لسنزيتاريت



المقادير:

مقدار من الفرانج بان :
(کوب لوز - کوب سکر بودرة - ملعقة زبد ت بیضات - ملعقة صغیرة فانیلیا - قشر
برتقال ملعقة دقیق) •

مقدار من عجينة السابليه

٣ ملاعق مربى فراولة

٣ ملاعق مربى مشمش

- ١ يعد مقدار من عجينة السابليه السابق شرحها ثم تفرد على رخامة مرشوشة بالدقيق بواسطة المردان بسمك لا سم ٠
- ٢ توضع العجينة في قالب الفلان وتغطى القالب تماما وتثبت من الجوانب والقاع بالضغط عليها ثم تزال
 الزوائد من العجينة بواسطة السكين
 - ٣ نضع على العجينة مربى الفراولة وتوزع على العجينة تماما بواسطة الاسباتيولا ٠
- ٤ يتم اعداد حشو الفرانج بان وذلك بخلط المقادير مع بعضها وذلك بدعك السكر مع الزبد دعكا جيدا ثم
 نضع البيض واحدة بعد الأخرى ونضيف اللوز وقشر البرتقال والفانيليا والدقيق مع الدعك الجيد .
 - ٥ _ يصب الخليط فوق مربى الفراولة ٠
- ٦ يتم عمل شرائط من بواقى العجينة بعرض ١ سم وبطول الصينية المخبوز بها التورتة وتوضيع الشرائط
 على شكل مربعات كالصورة المبينة عاليه ٠
 - ٧ _ تزج في فرن حرارته ٢٠٠ درجة لمدة ٢٥: ٣٥ دقيقة حتى تنضج ، ثم تترك لتبرد ٠
 - ٨ ـ تدهن بمربى المشمش لتلميع الوجه وتقدم على مفرش دانتيل ٠

توربت سيدامور



المقيادين :

١ ملعقة سكر سنترفيش

مقدار من عجينة السابليه مقدار من كريم باتسيير

- ١ _ تفرد عجينة السابليه على رخامة بواسطة النشابة ، ويلاحظ رش دقيق على الرخامة أثناء الفرد ٠
 - ٢ _ يكسى قالب الفلان بالعجينة مع قطع الأطراف الزائدة بواسطة سكين ٠
 - ٣ _ يصب ل مقدار الكريم باتسبير في وسط القالب فوق العجينة ويساوى السطح ٠
 - ٤ _ تزج في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج ٠
- ٥ _ يصب النصف الثاني من الكريم باتسيير فوق القالب ويساوى بواسطة اسباتيول ويرش الوجه بالسكر السنترفيش ٠
 - ٦ نضع سييخ حديد في الفرن حتى يحمر ، وذلك لتجميل الوجه ٠
- ٧ _ يتم تمرير السيخ المتوهج على التارت لعمل خطوط طولية وعرضية لتكوين مربعات على وجه الكريم باتسيير كما هو مبين في الصورة ·
 - ۸ _ یقدم علی طبق بنور مغطی بمفرش دانتیل ۰

e التفاح Apple Flan



المقاسين:

مقدار من عجینة السابلیة مقدار من کریم باتسییر خود کیلو تفاح مقطع شرائح أو فواکه مختلفة حسب

- ١ تفرد عجينة السابليه على رخامة مرشوشة بالدقيق بسمك لم سم ٠
- ٢ _ يدهن قالب الفلان بالزبد ثم تفرد العجينة في القالب بحيث تغطيه تماما ٠
 - ٢ _ يستغنى عن الأجزاء الزائدة بواسطة السكين ٠
- ع ـ يصب الكريم باتسيير في منتصف القالب ويساوى السطح بواسطة الباليت بحيث يغطى العجينة تماما
 وترص شرائح التفاح كما هو واضح بالصورة أو تجمل بالفواكه بشكل زخرفي •
- ٥ _ يزج القالب في الفرن حتى تنضج وتترك ثم تلمع بالمربى وتنزع من القالب وتوضع في سرفيس التقديم٠
- ٦ ـ لتفادى اسوداد لون التفاح نتيجة لاحتوائه على الحديد فانه يفضل أن يرش عليه عصير الليمون بمجرد تغطيته وقبل التجميل به ٠
- ٧ يمكن استبدال الكريم باتسيير ببيوريه التفاح وذلك بأن يقشر التفاح ويقطع ويضاف اليه قليلا من الزبد
 والماء ثم يرفعوا على النار الهادئة ثم يضاف السكر لتحليته ويترك حتى ينضج
- ٨ ـ يرفع من على النار ويصفى أو يضرب بالمضرب ويترك حتى يبرد ثم يصب فى قالت الفلان ويجمل الوجه بشرائح التفاح كما سبق شرحه ثم يدهن الوجه بالزبد ويرش بالسكر ويزج فى الفرن مدة ١٥ دقيقة ، ثم تنزع من القالب وتوضع فى سرفيس التقديم وقد يقدم معها الكريم شانتلى ٠

جانوه سابليه الشيكولاتة



المقادير:

خوب سمن
 ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة
 ملعقة صغيرة فانيليا

۲ کوب دقیق
 ۲ ملعفة صغیرة بیکنج بودر
 ۷ کوب سکر

۱ سضـة

مقدار من الكسترده بالشيكولاتة أو المربى أو حلوى الشيكولاتة

- ١ ـ تعمل عجينة السابليه بالطريقة السابقة (الطريقة الدسمة) وقد يضاف الكاكاو أو الشيكولاتة الى
 الدقيق اذا أريد عمل سابليه بالشيكولاتة ٠
- ٢ ـ تفرد العجينة بالمردانة على الرخامة (المرشوش عليها الدقيق) بسمك في سم وتقطع بقطاعة مستديرة الى دوائر قطر كل واحدة ٢ سم أو الى مستطيلات ٠
 - ٣ ـ ترص على صاج مدهون بالسمن ويزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة وتترك حتى تنضج
 - ٤ _ بعد تمام النضج تترك حتى تبرد ٠
 - ه _ يعد مقدار الكستردة بالشيكولاتة أو تستعمل المربى أو حلوى الشيكولاتة ٠
- حضع كمية منها بوسط كل واحدة وتقفل بواحدة ثانية ويضغط عليها تماما ثم توضع فى الثلاجة لمدة ربع ساعة وقد ترش بالسكر البودرة وتوضع فى أطباق من الورق البليسيه أو تضاف عليها الشيكولاتة السائلة بحيث تغطيها تماما ثم تترك حتى تجمد و توضع فى أطباق البليسيه وتقدم كجاتوه والشيكولاتة السائلة عبارة عن صهر أربع ملاعق شيكولاتة بودرة أو كتل مع قطعة صغيرة من الزبد فى حمام مائى) .

حجينةالشو Choux

المقادين:

٠٥ جرام زبد أو ٢ ملعقة كبيرة دقيق + ذرة ملح
 ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 ١ كوب ماء

الطريقة:

- ١ يوضع الماء مع الزبد ويرفع على النار حتى يغلى ٠
- ٢ ـ يضاف الدقيق بمجرد الغليان حتى لا يتبخر الماء بالغليان المستمر لمدة طويلة ويقلب لمدة دقيقة ثم يرفع
 من على النار
 - ٣ يقلب جيدا بملعقة خشب بعد رفع الاناء بعيدا عن النار ٠
- عندما تهدأ العجينة قليلا يضاف البيض واحدة واحدة مع التقليب المستمر بعد اضافة كل بيضة ، وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض ، واذا حدث ذلك فان سمك العجينة يتغير بعد أن تبرد ، كما يجب عدم التقيد بعدد البيض ، اذ يجب الكف عن اضافة البيض بعد أن تصبح العجينة ملساء ناعمة وعند رفع الملعقة الى أعلا يرتفع معها جزء من العجينة ويظهر على شكل المنقار .
 (يمكن استخدام المضرب الكهربائي أثناء اضافة البيض للحصول على أحسن النتائج وأسرعها) .
 - ٥ _ تعتبر هذه العجينة الأساس في عمل عدة أصناف حلوة وحانقة ٠.

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو:

- ١ _ التأكد من غليان الماء قبل اضافة الدقيق ٠
- ٢ ـ اذا لم ينصهر الزبد عند الغليان فيرفع الوعاء من على النار ويترك حتى يتم انصهار الزبد ثم يرفع على النار ثانية حتى الغليان وذلك حتى لا يتبخر الماء بالغليان لمدة طويلة على النار فتتغير المقادير ٠
 - ٣ _ يضاف الدقيق دفعة واحدة بعد رفع الوعاء بعيدا عن النار ٠
- ع _ يضاف البيض واحدة واحدة وبعد أن تبرد العجينة ، وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية
 اللازمة من البيض فيتغير سمك العجينة بعد أن تبرد .
- د عين منه حتى تصير العجينة ملساء لامعة وعند رفع المعقة المي العجينة ملساء لامعة وعند رفع الملعقة الى أعلى يكون جزء العجينة العالق بالملعقة على شكل منقار
- ٢ ـ تخبز في فرن حار من ١٠ : ١٥ دقيقة ثم يهدأ الفرن ويترك الشو داخل الفرن حتى يتجمد سطحه ولا يترك
 أثرا عند الضغط عليه بالأصبع ٠
- ٧ يجب عدم فتح الفرن عليها أثناء الخبز وعدم قفل الباب بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد فيعمل على عدم ارتفاعها ٠

بروفترول بالشيكولاتة

Profiteroles au Chocolat



القادير:

مقدار من عجينة الشو مقدار من الكريم شانتلى صوص شيكولاتة

لطريقة

- ١ _ توضع عجينة الشو في كيس وقمع سادة (بلبلة) ٠
- لا يدهن صاح بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل وحدات في حجم المشمشة ، ويراعي أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها عند وضعها في الصاح حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج .
- ٣ _ تزج في فرن حار نوعا (٢٥٠ درجة) لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج ·
- ٤ _ يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم يتم حشوه
 بالكريم شانتلى بملعقة صغيرة أو بالكيس والقمع •
- م يغرف في أكواب معدن أو كاسات زجاج حسب
 العدد المطلوب أو في طبق غويط من البنور ثم
 يغطى بصوص الشيكولاتة ويجمل الوجه بالكريم
 شانتلى ويثلج ويقدم
- ٦ ـ يمكن استخدام ملعقة كبيرة لعمل وحدات على
 شكل الكرة غير المنتظمة •

ا كليربالشيكولاتة



المقادير:

مقدار من عجينة الشو مقدار من الكريم باتسيير بالشيكولاتة مقدار من الفندان أو صوص الشيكولاتة

- ١ _ توضع عجينة الشو في كيس وبلبلة سادة قطرها نصف بوصة •
- ۲ ـ یدهن صاح بالزبد دهنا جیدا ثم یتم عمل الوحدات علی هیئة أصابع طولها ۸ سم وبعرض ۲ سم، وقد تستعمل طرف سكین مبلل بالماء لمساواة الأطراف ویراعی أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج •
- ٣ ـ تزج في فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ
 الحرارة حتى يتم النضج ٠
- ع _ يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم تشق من الجانب بسكين صغير
- ه ـ يتم حشو الوحدات بالكريم باتسيير بملعقة
 صغيرة 1و بالكيس والبلبلة •
- ٦ -- يجمل الوجه بالفندان أو بالشيكولاتة ثم ترص الوحدات في سرفيس مفروش بورق دانتيل ويقدم

Choux a la Creme

تورية الشوبالكرية والفاكهة



Choux au Chantilly

شواوشانتلي



توربة الشوبالكرية والفاكهة Choux a la Creme

المقادير:

مقدارين من عجينة الشو مشكلين وحدات بحجم المشمشة كما فى البروفترول بالشيكولاتة (ص ٩٥) كوب كريم شانتلى علبة كمبوت مشمش علبة كمبوت مشمش كوب كراملة سائلة

الطريقة:

- 1 _ ترص وحدات المشمش في وسط سرفيس بيضاوي أو مستطيل
- ٢ ـ ترص وحدات الشو الناضجة والمحشوة بالكريم باتسيير أو الكريم شانتلى حول المشمش كل وحدتين
 فوق بعضهما ويتم تثبيت جميع الوحدات بصب الكرملة السائلة عليهم
- ٣ _ تترك حتى تبرد ثم تجمل بوردات من الكريم شانتلى كما هو موضح فى الصورة ، وقد يلمع المشمش بصب كمية من المربى السائلة عليه ٠

شوأُوشانتلى Choux au Chantilly

المقادير:

سكر بودرة حلوى الشيكولاتة

مقدار من عجينة الشو مقدار من الكريم شانتلى

الطريقة:

- ١ _ توضع عجينة الشو في كيس وبلبلة سادة ٠
- ٢ _ يدهن صاح بالزبد دهنا جيدا ثم تعمل مستديرات من العجينة بواسطة الكيس والبلبلة أو ملعقة كبيرة بحيث تكون الوحدات بعيدة عن بعضها لمنع التصاقها عند نضج العجينة .
 - ٣ _ يزج في فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة ويترك لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم النضج ٠
 - ٤ _ يتم اخراجه من الفرن ويترك ليبرد ٠
- ه _ یشق من الجانب ویتم حشوه بالکریم شانتلی ویغطی الوجه بحلوی الشیکولاتة ویقدم فی سرفیس
 مغطی بمفرش دانتیل •

شــوكارولـــنز Choux Carolines

هو عبارة عن وحدات صغيرة من عجينة الشو تشكل على شكل أصابع أو دوائر صغيرة بواسطة الكيس والبلبلة (مقاس لل سم) ويتبع في خبزها نفس الطريقة السابقة ·

تشق بعد أن تبرد وتحشى باحدى الحشوات الحاذقة كالجبنة المدعوكة بالزبد والمضاف اليها البقدونس وغيرها وتقدم أو يضاف للعجينة ملعقة جبن رومي مبشور وملعقة مستردة وتشكل كور دون حشوها ·

سلحالشام

المقادير:

۸ ملاعق کبیرة زیت ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا ۱ کوب ماء ۱ کوب ماء

٦ بيضات زيت غزير للتمير

كوب من الشراب (١٠٠٠ كوب سكر ، ٢٠ كوب ماء ، ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانيليا)

الطريقة:

- ۱ يعمل الشراب باذابة السكر في الماء ويرفع على النارحتى يذوب السكر، ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النارحتى يعقد، ثم تضاف الفانيليا ويترك الشراب حتى يبرد
 - ٢ يوضع الماء والزيت في اناء ويرفع على النار حتى يغلى ٠
 - ٢ يصب الدقيق دفعة واحدة ، ويقلب جيدا بشدة الى أن يصير كالكرة ٠
 - ٤ _ يعاد على النار الهادئة دقيقة واحدة مع التقليب ثم يرفع من على النار حتى يبرد الخليط نوعا ٠
 - ٠ يضاف اليه البيض واحدة بعد الأخرى الى أن ينتهى البيض وتضاف الفانيليا ٠
- ٦ تقلب العجينة بقوة وتدعك الى أن تتماسك (وتظهر علامة المنقار) أي أنه عند رفع جزء من العجين لأعلى بالملعقة تظهر العجينة على شكل منقار
 - ٧ توضع العجينة في كيس به بلبلة منقوشة قطرها لله سم (بلبلة خصيصا لبلح الشام) ٠
- ۸ ـ تدهن اليد اليسرى بالزيت ويضغط على الكيس باليد اليمنى لتخرج العجين على اليد اليسرى ، ويقص بمقص مدهون بالزيت عندما يصل طولها الى حوالى ٧ سم ٠
 - ٩ ـ تلقى القطع في زيت غزير مقدوح وتترك الى أن تحمر وتكرر العملية الى أن ينتهي المقدار ٠
 - ١٠ ـ ترفع بمقصوصة وتوضع على ورقة شفافة لامتصاص الزيت أو توضع على مصفاة ٠
 - ١١ يغمر بلح الشام في الشراب البارد ويرفع ويرص في طبق ويقدم بارد ٠

تورىتة سانت أونورىيه Saint Honoré

المقسادين :

٢ كوب كريم شانتلى مقدارين من عجينة الشو

١ كوب كرملة

- ا ـ يعمل من المقدار الأول وحدات بحجم المشمشة كوحدات البروفترول وتشق وتحشى بالكريم شانتلى بعد خبرهم .
- ٢ ـ يعمل بواسطة الكيس والبلبلة السادة ذات القطر الكبير دائرتين كبيرتين (يمثلا قاعدة التورتة) ويخبزا بطريقة خبز عجينة الشو .
- ٣ ـ توضع الدائرتين في سرفيس التقديم المستدير ثم يرص فوقهما وحدات الشو ويثبت الجميع بصب الكرملة فوقهم ويجمل الوسط بالكريم شانتلي كما هو موضح بالصورة .

طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو

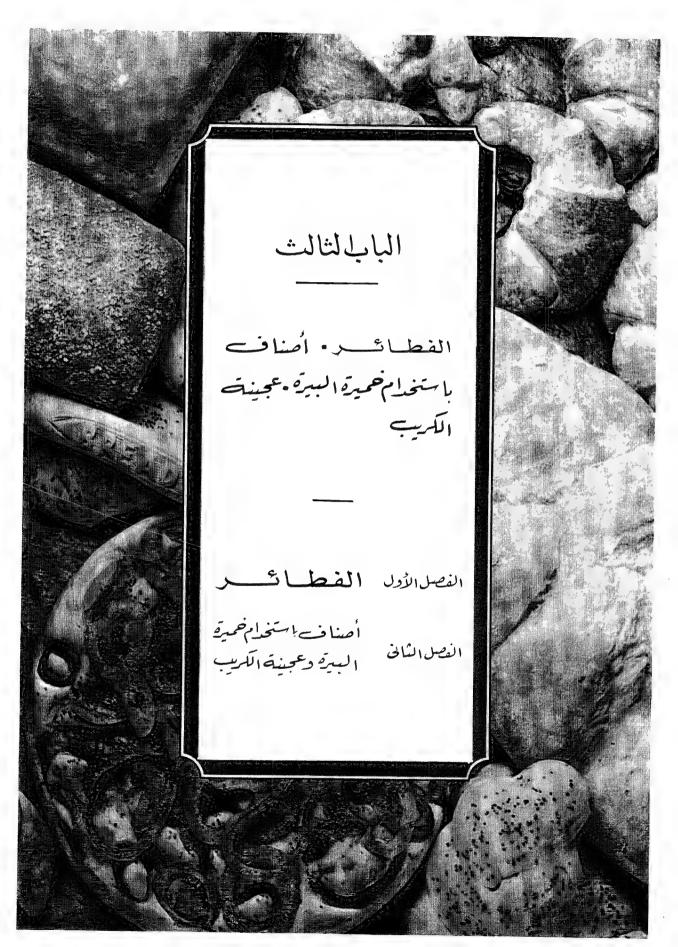


تورىة سانت أونورىد Saint Honoré



أشكال مختلفة مث الفطائر





كاسات البرونترول بالشيكولاتة



الفصل الأول الفطائد رُ

الفطائر عبارة عن خليط من الزبد أو السمن والدقيق بعد عجنهما بالماء ، وتختلف أنواع الفطائر عن بعضها تبعا لكمية المادة الدهنية ولطريقة العمل ، وهي الأساس لعمل عدة أصناف من الطوى والأصناف الحاذقة اللذيذة والجاتوهات •

١ ـ انواع القطائر:

- 1 _ الفطير البسيط ·
- ب _ الفطير الدسم (١)٠
- ج _ الفطير الدسم (٢) ٠
- د _ الفطير الدسم (٣) ٠

وسوف نذكر فيما يلى المقادير الأساسية لعمل هذه الفطائر ، أما الأصناف فسوف نذكر مقاديرها حسب الكمية المراد تصنيعها وحسب طريقة التجميل والحشو •

٢ _ الشروط التي يتوقف عليها نجاح عملِ الفطائر:

- أ _ أن تكون الزبدليس بها ماء كثير أو ملح
 - ب _ أن يكون الدقيق منخولا ومن نوع جيد .
 - ج ـ أن تكون جميع الأدوات نظيفة باردة ٠
- د _ أن يفرد الزبد والدقيق بخفة لادخال الهواء •
- هـ اضافة الماء تدريجيا وبسرعة لمنع تكون كتل الدقيق .
- و _ يستعمل سكين للعجين بدل اليد لأنها أبرد من حرارة اليد .
 - ز _ اتباع الطرق الصحيحة في الفرد •
- ح _ تخبز في فرن حرارته مرتفعة لتساعد على تمدد الهواء أو ثاني أكسيد الكربون الذي يعمل على خفـة الفطير
 - ط _ يفضل خبز الفطائر على حدة لأنها تمتص بخار الأطعمة الأخرى فتتأثر بها رائحة الفطير
 - ى _ لا يجب فتح باب الفرن قبل مرور المدة المقررة للخبر .
 - ك _ يغطى سطح الفطير بورقة مدهونة بالسمن (اذا أحمر الوجه قبل تمام النضج) .
 - ل _ يجب ترك الفطير في مكان بعيد عن تيار الهواء ٠

Short Crust Pastry الفطيرالبسيط

١ _ الطريقة الأولى:

المقادير:

ا ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 حوالى كوب ماء للعجن

، ۱ کیلو دقیق + ذرة ملح پ کیلو زبد

الطريقة:

- ١ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ٠
- ٢ توضع الزبد وتقطع قطعا صغيرة بالسكين ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى يصير الخليط كفتات الخبر .
- ٣ يعجن الخليط بسكين (الباليت) او بالملعقة باضافة الماء تدريجيا وبسرعة حتى تتكون عجينة يابسه نوعها ·
 - ٤ _ توضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق وتعجن بخفة ثم تستكمل بسمك لا سم تقريبا
 - ٥ _ يمكن اضافة ملعقة سكر اذا أريد عمل صنف حلو ٠
 - ٦ _ طريقة الفرد ٠

تفرد العجينة بالضغط عليها بالنشابة (المردانة) في خطوط طولية قصيرة للأمام ثم ترفع بسرعة وبخفّة وتكرر العملية مرارا الى أن تفرد حسب المطلوب ·

٧ _ يرش قليل من الدقيق اثناء الفرد حتى لا تلتصق العجينة باللوح الخاص بالفرد ٠

٢ ـ الطريقة الثانية:

المقادير:

٢ ملعقة خميرة بيكنج بودر٢ بيضةفاندلسا

۲ کوب دقیق + ذرة ملح
 پ فنجان سمن أو زبد
 پ فنجان لبن

الطريقة:

- ١ ينخل الدقيق مع الخميرة وتضاف ذرة الملح ٠
- ٢ ـ يضاف السمن أو الزبد الى الدقيق ويقلب بواسطة سكين دون استعمال اليد حتى تختفى السمن
 تماما
 - ٣ _ يضاف اللبن والبيض المضاف اليه الفانيليا وتعجن بملعقة خشب أو السكين (الباليت) ٠
 - ٤ ـ تفرد وتشكل حسب الرغبة ٠

يمكن عمل أصناف عديدة حلوة وحاذقة من هذا النوع من الفطير وذلك باستضدام العصاج أو الصلصة البيضاء أو البيض والبسطرمة ، أو العجوة أو المربى أو الكستردة أو الكريم شانتلى •

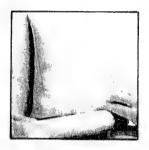
الفطيرالدسم (١) الفطيرالدسم





طريقة توزيع الزبد بالسكين

طريقة فرد العجينة على شكل مستطيل





طريقة فرد العجينة قبل استخدامها

طريقة تطبيق العجين بحيث لاتسمح بخروج الزبد

المقادير:

عصير ليمون ماء بارد للعجن

١ كيلو دقيق + ذرة ملح + ملعقة بيكنج بودر
 ٣ كيلو زبد

- ١ _ تقسم الزبد أربعة أقسام ٠
- ٢ ـ يؤخذ ربع الزبد ويفرك مع الدقيق المنخول مع الملح والبيكذج بودر بأطراف الأصابع حتى تختفى الزبد
 تماما
 - ٣ _ تعجن بالماء البارد المضاف اليه الليمون ٠
- ٤ _ تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق بمساحة مستطيل طوله يعادل ثلاثة أمثال عرضه وسحكه
 حـوالي إ بوصـة ·
- ه _ يوزع قسم من الزبد على لله المستطيل العلوى بوضعها بطرف السكين على هيئة قطع صغيرة على أبعاد متساوية منظمة مع ترك حوالى بوصة من الأطراف حتى لا تخرج الزبد من العجين عند الفرد فيما بعد ، ثم يرش الزبد بكمية قليلة من الدقيق .
 - ٦ _ تطوى العجينة ثلاث طيات ويضغط على العجين من الجوانب لحبس الهواء ٠
 - ٧ _ تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين ٠
- ٨ ـ يضغط على المجينة بالنشابة على أبعاد مختلفة لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من خروج فقاقيع
 الهواء ٠

- ٩ تفرد العجينة ثانيا وتعاد العملية بتوزيع ربع آخر من كمية الزبد ، ثم تكرر العملية لتوزيع باقي الزيد
- ١٠ ـ تفرد العجينة وتطوى بدون زبد وتترك في مكان بارد حوالي ساعة قبل التشكيل حتى لا تخرج الزبد من العجين ، ثم تفرد بعد ذلك وتشكل ٠

الفطيرالدسم (٢) Puff Pastry 2

المقادير:

لا كيلو دقيق + ذرة ملح + لا ملعقة بيكنج بودر
 لا ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة:

- ا ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ، ويقطع مقدار الزبد كله قطعا صغيرة ويخلط بالدقيق ثم يعجن بالماء البارد والليمون حتى تتكون عجينة يابسة وتفرد وتطوى كما في الفطيرة رقم (١) ولكن دون وضع الزبيد .
 - ٢ ـ تكرر العملية حوالى ٦ مرات وتترك في مكان بارد ثم تفرد وتستعمل ٠
 مع ملاحظة رش قليل من الدقيق فوق العجينة عند فردها كل مرة ٠

الفطيرالدسم (٣) عجينة القوليتاج أوالميل في

Feuillatage or Millefeuilles

المقسادير:

ل ملعقة صغيرة عصير ليمون ١ بيضة ١ كيلو دقيق + ذرة ملح

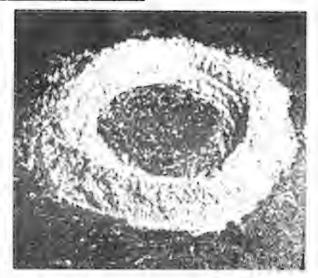
ہے کیلو زبد

- ١ ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسط الدقيق ثم يضاف الماء والبيضه تدريجيا حتى تتكون عجينة
 متماسكة يابسة ٠
 - ٢ توضع على لوح من الخشب أو الرخام وتعجن بخفة حتى تتماسك أجزاؤها ٠
 - ٣ تفرد العجينة لمستطيل نصفه يكفى لوضع الزبد مفرودا عليه ٠
- عصر الزبد جيدا للتخلص من الماء الزائد الموجود بها وترش بالدقيق ثم تبسط لأقل من نصف العجينة المفرودة
 - ٥ توضع الزبد على نصف العجينة ويطوى عليها النصف الآخر ويضغط على الأطراف بخفة ٠
- آ ـ تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين ثم يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من تكون فقاقيع الهواء التى تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد وتخرج الزبد
 - ٧ ـ تفرد العجينة لمستطيل طوله يعادل عرضه ثلاث مرات وسمكه لل سم ٠
 - ٨ ـ يطوى المستطيل ثلاث طيات ويضغط على الجوانب لحبس الهواء داخل العجينة ٠
 قد يضاف ملعقة صغيرة بيكنج بودر للدقيق لتعطينا نتيجة أحسن ٠

خطوات عمل عجينة الميل في



٢ _ بضاف السائل وتعجن العجينة



١ ـ يلخل الدقيق ويوضع على رخامة



٤ _ يوضع الزبد داخل العجينة



٣ _ تفرد العجينة بالمردانة



1 _ تخنير العجيئة بالأصابع قبل فردها للتشكيل



تطبق العجيئة وتترك لتستريح بين كل طية
 وأخرى لمدة ربع ساعة

- ٩ ــ تكرر عملية الفرد والطى ٦ مرات كل مرتين على حدة مع تركها فترة زمنية حتى لا تخرج الزبد مع مراعاة
 وضع الفطير في مكان بارد أو على الثلج مدة عشر دقائق بين كل فترتين
 - ١٠ بعد ذلك تستعمل حسب الطلب

ملحوظة:

كثرة عدد مرات الفرد والطى يساعد على نوزيع الزبد في العجين وزيادة عدد طبقات الفطير وخفته ويمكن عمل عدة أصناف من هذه العجينة ·

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الفويليتاج:

- ١ _ يجب عدم تركها لتهدأ أكثر من ٢٠ دقيقة في كل مرة ٠
- ٢ _ يقطع قدر لل سم من الحواف قبل تشكيلها حتى ترتفع بانتظام ٠
- ٣ _ يستحسن عدم وضعها على الشلج مباشرة حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه على الدقيق ٠
 - ٤ _ يجب عدم تركها أكثر من عشر دقائق بعد تقطيعها وقبل خبزها ٠
 - ٥ _ يجب أن يكون سمك العجينة واحدا حنى ترتفع بانتظام ٠
- ٦ _ يجب أن يكون كل من قوام الزبد والعجينة واحدا لأن الزبد اذا كان متجمدا أو لينا خرج من العجينة ٠
 - ٧ _ يجب بسطها (فردها) بخفة ٠
 - ٨ _ يراعي عدم سيلان البيض على جوانب الفطير حتى لا تلتصق الوريقات ببعضهما فلا ترتفع ٠
 - ٩ _ تدار دائما في اتجاه واحد وليكن جهة اليمين ٠

طريقة تبطين واعداد قوالب التارت الفلان:

تغطى قوالب التارت باحدى العجائن مثل عجينة الفطير أو الميل فى (عجينة الفويليتاج) أو عجينة السابليه لاعداد أصناف حلوة أو حانقة ، والقوالب مفرغة ويبلغ ارتفاع حوافيها حوالى بوصة ، تكسى باحدى العجائن ، ثم تحشى بأى حشو مثل الكريم باتسبير أو المربى والفواكه والكريم شانتلى •

طريقة اعداد القوالب (التارت):

- ١ ـ تفرد العجينة الى دائرة سمكها يتراوح ما بين ٢ : ٣ ملليمتر تقريبا واثناء الفرد يرش سطحها بالدقيق رشا خفيفا وتوضع في القوالب بعد دهنها بالزبد
 - ٢ _ يضغط على العجينة بالابهام للصق الجوانب ٠
 - ٣ _ تقطع الأجزاء الزائدة بالسكين أو بامرار المردانة على القالب مع الضغط ٠
 - ٤ _ يضغط على قاع العجينة التي لاتحشى أثناء الخبز بالشوكة ، مع احداث ثقوب وذلك حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبز .
 - ـ تعد قوالب الفطير والمراكب المستعملة في عمل الجاتوهات بنفس الطريقة (المراكب عبارة عن قوالب فطيرات على شكل المركب) •

طريق تبطين قالب الفلان (النارت) ونضجه

توضع ورقة زبد مدهونة دهنا خفيفا بالسمن ثم يوضع فوقها قليل من الأرز أو الحبوب حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبز ثم تدخل الفرن وتترك فترة ثم يرفع الورق وتكمل عملية النضج التي تعرف بانفصال العجينة عن القالب ويستعمل هذا النوع في أصناف مختلفة من الحلو والحاذق ·



طريقة تبطين قوالب الفطيرات



قالب فلان



قوالب التارت



الفطيرالسيط المحشو بالعجوة (١)

المقادير:

ل كوب لين ٢ كوب دقيق + ذرة ملح ١ ملعقة صغيرة فانبليا ۲ بیضــة ل كوب سمن ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر للحشو: (عجوة مهروسة ملعقة سمن ملعقة سمسم) .

الطريقة:

- ١ ـ يضاف البيكنج بودر والملح الى الدقيق ١
- ٢ ـ ينخل الدقيق ثم يوضع عليه السمن ويقلب بالسكين العريض حتى يختفي السمن تماما ٠
 - ٣ ـ برب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ٠
- ٤ _ يصب البيض فوق الدقيق والسمن ، ثم يضاف اليه اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر بسكين عريض حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة صالحة للفرد
- ٥ _ تفرد العجينة على شكل مستطيلات بحيث يكون سمكها لله سم وبعرض ٥ سم ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ٢٦ سم تقريبا .
 - ٦ _ تدهن المستطيلات بالبيض ، وتقطع الى أجزاء صغيرة ، طول كل جزء حسوالى ٣ سم ٠
 - ٧ _ ترص الوحدات في صينية مدهونة بالسمن وتوضع في الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم ٠

الفطيراليسيط بالعجوة (٢)

المقسادير:

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر إ كيلو دقيق + ذرة ملح ل كيلو زبد أو سمن ل كوب ماء للعبن للحشو : (عجوة مهروسة _ ملعقة كبيرة سمن _ ملعقة كبيرة سمسم) .

الطريقة:

- ١ _ بنخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ٠
- ٢ _ يضاف الزبد أو السمن للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي السمن تماما وتصبح كفتات الخبز ٠
 - ٣ _ يعجن الخليط بالماء تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة تصلح للفرد ٠
 - ٤ _ تفرد العجينة بالنشابة الى سمك إلى بوصة وتقطع الى دوائر أو مستطيلات ٠
 - o _ يوضع مقدا من العجوة المهروسة المدعوكة بالسمن في وسط كل دائرة أو مستطيل ·
- ٦ _ تندى الأطراف بالماء وتطوى الدائرة أو المستطيل الى نصفين وتضغط على الحواف حتى تلتصق تماما ٠
 - ٧ _ يدهن الوجة بالبيض ويرش بقليل من السمسم ٠
 - ٨ _ ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه ٠

ملموظة:

يمكن تغيير الحشو ليكون جبنة بيضاء مدهوكة بقطعة من الزبد وقليل من النعناع الجاف أو تحشى بالعصاج ٠

الفطيرالمق



المقادير:

١ ملعقة كبيرة سمن ١ كوب دقيق + ذرة ملح زيت أو سمن غزير للتحمير ١ ينضية

للحشو: ({ كيلو عصاج _ ٤ ملاعق بقدونس مفرى) ٠

الطريقية:

- ١ _ ينخل الدقيق وتضاف ذرة الملح وتوضع ملعقة السمن وتقلب جيدا مع الدقيق حتى تختفي تماما ٠
- ٢ _ ترب البيضة قليلا وتضاف الى الخليط السابق وتعجن باضافة قليل من الماء تدريجيا حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتترك لمدة ساعة ٠
 - ٣ _ تقطع الى أجزاء متساوية وتترك أيضا لمدة ساعة لدخول الهواء ٠
 - ٤ _ يفرد كل جزء الى مستطيل طوله حوالى ٣٠ × ٢٠ سم ولنجاحها يفرد العجين حتى يكون رقيقا ·
 - ٥ _ يوضع الحشو على مسافات بحيث يسمح بعمل ست وحدات من كل مستطيل (ست مربعات) .
 - ٦ _ يطبق المربع فوق الحشو ويضغط على الأطراف فيتكون لدينا ست فطيرات على شكل مثلثات ٠
 - ٧ _ يتم تحمير الفطير في الزيت أو السمن الغزير ويقدم على فرشة من البقدونس ٠

الفطيربالجبن والسندق

المقادين:

- ٢ ملعقن صغيرة خميرة بيكنج بودر ٢ كوب دقيق + ذرة ملح ٢ بيضة مضاف اليهما ل ملعقة فانيليا ل کوب زید
 - ٢ ملعقة كبيرة جين رومي ميشور ٢ ملعقة كبيرة بندق مفرى
 - ل کوب لبن

- ١ _ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر وذرة الملح ، ثم تقطع الزبد في الدقيق بالسكين حتى تختفي ٠
 - ٢ _ يضاف البيض الى اللبن ويرب قليلا ويضافوا الى الدقيق ويعجنوا بملعقة خشب ٠

- ٣ تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق على شكل دوائر (تنتج ثلاث دوائر) ٠
 - ٤ ـ يدهن الوجه بالزبد السايح ويرش بالجبن الرومي المبشور والبندق ٠
 - ٥ تقطع العجينة الى أربع قطع بالسكين (متساوية) (يتكون ١٢ قطعة) ٠
- ٦ ـ تلف كل قطعة من القاعدة الى الرأس ويدهن الوجه بالبيض وقد يرش بالجبن الرومي ٠
 - ٧ ـ ترص الوحدات في صاج ويزج في فرن حار حتى تنضع ٠

الفطيرات Tartles

يمكن عمل عدة أنواع من الفطيرات من عجينة الفطير البسيط سواء كانت حانقة أو حلوة ٠

الفطيرات بالفاكهة

المقاديو:

﴿ كوب كريم باتسير أو ﴿ كوب مربى قهـا مقدار من عجينة الفطير البسيط فواكه طازجة أو علبة فاكهة محفوظة قها

ل كوب كريم شانتلى

٢ ملعقة كبيرة مربى سائلة مذابة في قليل من الماء للتلميع ٠

الطريقة:

- ١ تفرد العجينة بسمك ﴿ سم تقريبا ثم تقطع دوائر في حجم القوالب التي ستخبز فيها ٠
 - ٢ تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم تغطى بالعجين
 - ٣ _ يخرم قاع الفطيرات بالشوكة حتى لا يرتفع سطحها ثم تزج في الفرن حتى تنضج ٠
- ٤ ترفع من القوالب وتجمل بوضع ملعقة من المربى في كل فطيرة أو ملعقة من الكريم باتسيير ثم ترص الفواكه بشكل زخرفي وتلمع بالمربى السائلة ·
 - ٥ _ تترك حنى تبرد وتجمل بالكريم شانتلى ٠
- ٦ _ يمكن الاحتفاظ بالفطيرات دون حشو لمدة طويلة وذلك بوضعها في كيس نايلون أو علبة ووضعها في
 الثلجة ٠

الفطيرات بالجبن والبسطرمة

المقادير:

مقدار من عجينة الفطير البسيط ٠

الحشو: (شرائح رقيقة من البسطرمة _ شرائح من الجبن الرومي _ كوب لبن _ ٢ بيضة _ ملعقة كورن فلور _ ملح _ فلفل) .

الطريقة:

- ١ ـ تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق ٠
 - ٢ _ توضع شرائح من البسطرمة والجبن الرومي فوق كل فطيرة ٠
- ٣ ـ يخفق البيض قليلا ويضاف اليه الكورن فنور واللبن ويقلب الخليط جيدا ويتبل بالملح والفلفل ٠
 - ٤ _ يصب الخليط على الفطيرات بحيث يملأ ثلاثة أرباع القالب فقط لأنه سيرتفع أثناء النضج ٠
 - تزج القوالب في فرن حار أو لا ثم تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج لمدة ٢٠ دقيقة ٠

ملموظة:

يمكن استبدال هذا الحشو بوضع مقدار من الخضروات المسلوقة المقطعة مكعبات مع تغطيتها بالباشاميل مع رش الجبن الرومي على الوجه ثم زجه في الفرن ·

فطيرات بالجبن والبسطرمة فطيرات بالفاكهة



فطيرات بالخضر Savoury Tartles



فطيرات شكلمة بجوزالهندأواللوزأ والتفاح



المقادير:

مقدار من عجينة الفطير البسيط •

مقدار من شکلمة جوز الهند (علبة لبن نسلة «لبن مکثف محلی » $-\frac{1}{3}$ کیلو جوز هند مبشور) \cdot

- ١ تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق ٠
 - ٢ ـ يضاف اللبن على جوز الهند ويقلب جيدا ٠
- ٣ _ يوضع مقدار ملعقة كبيرة في وسطكل فطيرة بحيث يغطيها تماما ٠
 - ٤ تزج في فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج ٠
- ٥ ـ يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة أخرى مقاديرها وطريقة التنفيذ كالآتى :
- أ _ الحشو : (٢ ملعقة كبيرة زبد _ ٢ ملعقة كبيرة سكر _ بيضة _ ملعقة كبيرة دقيق _ ملعقة كبيرة لوز مفرى _ ملعقة صغيرة فانيليا _ ٢ ملعقة كبيرة مربى) ٠
 - ب _ طريقة عمل الحشو:
 - تدعك الزبد والسكر جيدا ثم تضاف البيضة مع الدعك الجيد ٠
 - يضاف اللوز وملعقة الدقيق والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس ·
 - يوضع قليل من المربى في وسلط كل فطيرة وكذا ملعقة من الحشو السابق ·
 - ج ـ تزج في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى ينضع ثم يقدم على مفرش دانتيل
 - ٦ _ يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة من التفاح الأخضر كالآتى :
- أ الحشو : (كوب بيوريه التفاح «تفاح مسلوق في قليل من الماء ومحلى بالسكر ثم تصفيته بيوربة »
 ٢ تفاحة مقطعة شرائح رفيعة عصير ليمونة ٢ ملعقة مربى ٢ ملعقة ماء)
 - ب تبطن قوالب الفطيرات بالعجينة ويخرم قاعها ثم تخبز لمدة خمس دقائق .
- ج _ يصب بيوريه التفاح في وسط كل قالب ثم ترص شرائح التفاح بعد غمرها بعصير الليمون على شكل دائري ·
- د _ تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠: ٣٠ دقيقة ثم تصب عليه المربى المذابة فى الماء لتلميع الوجه ٠



الفلان بالجيلي والكريمة

المقادير:

مقدار من عجينة الفطير البسيط

١ ملعقة فانيليا

١ كوب كستردة أو كريم شانتلى

 ا علبة فواكه محفوظة أو فاكهة طارجة مقطعة
 بياض بيضة مخفوق جيدا (مارانج) وقد يستغنى عنه

باكو جيلي

الطريقة:

- ١ ـ تفرد العجيئة بسمك لم سم ويبطن بها قالب فلان ،
 وتزج في الفرن حتى تنضج .
- ۲ _ یذاب الجیلی فی اثنین کوب ماء علی نار هادئة ،
 ثم یترك حتی یبرد ویبدأ فی التماسك ، ویخفق بالمضرب حتی یصبح كالرغاوی .
- ٢ ـ تضاف اليه الكريمة أو الكستردة كما تضاف الفاكهة وبياض البيضة والفانيليا ويقلبوا جيدا وبخفة ثم يصبوا فوق قالب الفلان
 - ٤ _ يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ويثلج .

الفيلان بالمسرلج

المقادير:

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة

٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش قها

٢ ملعقة كبيرة مربى فراولة قها

٢ ملعقة كبيرة مربى توت قها

- ١ _ تفرد ثلثى العجينة في قالب فلان بسمك ٢ سم٠
- ٢ ـ يقطع ثلث العجينة الى مستطيلات رفيعة وطويلة،
 ثم تبرم ويقسم بها قالب الفلان كما هو واضح بالصورة مع الضغط على الأطراف لتثبيت الشرائح ٠
- ٣ _ يزج القالب في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .
- 3 تصب أنواع المربات المختلفة في الخانات كما هو واضح بالصورة وقد تجمل بوحدات من الفاكهة نفسها كما قد تجمل بالكريم شانتلى
- محن عمل شبكة من الشرائح فوق قالب الفلان
 مع استخدام نوع واحد من المربى والفلكهة
 وتسمى باسم نوع المربى مثلا تكعيبة الفراولة
 فى حالة استخدام الفراولة



الفطائر المحشوة باللحم والبطاطس



لفائف السجق أوالجمبرى

المقادير:

الطريقة:

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة أو الدسمة أو الميل في

١٠ وحدات سجق ناضج

او ﴿ كيلو جمبرى مسلوق ناضج ومقطع

١ بيضة لدهان الوجه

- ١ ـ تفرد العجينة على شكل مستطيلات طويلة بطول يساوى طول وحدة السجق وبعرض يساوى ثلاثة أمثال قطر السجق) .
- ٢ ـ يوضع السجق أو الجمبرى بوسط كل وحدة ثم تلف
 حـوله تماما (فـى النهاية يـكون على شـكل
 اسطوانة) •
- ٣ ـ يعمل شـقوق على سطح الاسطوانة لتعمل على خفة الفطير وسرعة نضجه •
- ع ـ يدهن الوجه بالبيض وترص الوحدات في صينية مدهونة سمن وترج في فرن حار لمدة عشرين دقيقة حتى يحمر الوجه وينضج ويقدم ساخنا ٠

المقادين:

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة

١ بصلة كبيرة ملح + فلفل

﴿ كيلو لحم مفرى مسلطردة

١ بيضة لدهان الوجه ﴿ كيلو بطاطس

١ كوبهريز

- ۱ _ تفرد العجينة الى سمك حوالى لم سم وتقطع مستديرات بحجم طبق الشاى ·
- ٢ ـ يقطع البطاطس الى مكعبات ، ويبشر البصل ويضاف الى اللحم ويخلط الجميع جيدا مع اضافة التوابل و المسطردة وكوب البهريز .
- ٣ ـ تبلل أطراف وحدات الفطير بالماء ثم يوضع فى
 وسلط الوحدة قيمة ملعقة من الخليط (الحشو)
 وتقفل جيدا بالأصابع من أعلا ٠
- ع ـ يدهن الوجه بالبيض ثم ترص في صينية مدهونة سمن وتزج في فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة ثم تخفض الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة أخرى حتى نتأكد من أن اللحم والحشو قد نضجا ٠
 - مكن استبدال هذه الحشوة بحشوة العصاج مسلق البطاطس بدلا من وضعه نيىء



الكرواسان

المقادير :

١ ملعقة كبيرة سكرقطعة خميرة بيرة

١ كيلو دقيق + ذرة ملح
 ٢ كيلو زبد
 ٨ العجن

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع الملح
- ٢ _ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ، ثم تضاف للدقيق مع التقليب ٠
- ٣ _ يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ، ثم تضاف اليها الزبدة بطريقة عمل فطير الفويليتاج ٠
- ٤ _ تترك العجينة لتستريح لمدة ربع ساعة ، ثم تطوى وتفرد ست مرات مع تركها فترة من الزمن كل مرتين ٠
- ٥ _ تفرد بعد ذلك وتقطع حلقات وتلف على شكل مثلث قاعدته حوالى ١٠ سم وطول ضلعه ١٤ سم ثم يلف الثلث على شكل هلال ٠
 - ٦ _ تترك لتخمر لدة نصف ساعة في مكان دافيء ثم يدهن الوجه بالبيض وتخبز وتقدم ساخنة ٠

باشيهبالجبن

المقادير:

مقدار من العجينة السابقة أو عجينة الميل في بيض لدهان الوجه الحشو : (لم كيلو جبنة بيضاء - ٢ ملعقة كبيرة زبد - ملعقة فلفل أحمر - ملعقة بقدونس) •

- ١ _ تفرد العجينة بسمك لل سم وتقطع دوائر بقطاعة مستديرة ثم يخلط الحشو السابق جيدا ويوضع في وسط . كل وحدة ٠
 - ٢ _ تلصق الأطراف جيدا مع دهن الوجه بالبيض ثم تزج في الفرن حتى يحمر الوجه · (يمكن رش الوجه بالجبن الرومي المبشور قبل الخبز) ·

فتراطيس الفطيروالساليزان المشكل





المقادير ::

مقدار من عجينة الميل في أو العجينة الدسمة (١) صفار بيضة لدهان الوجه الحشو: (جبنة بيضاء مهروسة مع بقدونس مفرى أو جبنة رومى مبشورة أو كريم شانتلى أو كريم باتسيير أو اللوز المفرى أو أى حشوات أخرى حسب الرغبة) • الطويقة:

- ١ _ تفرد العجينة بتخانة لج سم وتشكل على شكل القرطاس كالآتى :
- تقطع شرائح مستطيلة عرضها ٢٠ سم وطولها ١٥ سم _ تغطى القوالب الخاصة (قراطيس معدنية سادة) بشرائح الفطير وذلك بلفها على القرطاس على أن تغطى اللفة ثلث سابقتها _ توضع القراطيس في الصينية ويدهن الوجه بصفار البيض وتزج في فرن حار لمدة ربع ساعة حتى ينضج الفطير نصف نضج _ تزال القراطيس المعدنية باحتراس ثم يعاد الى الفرن حتى ينضج _ يحشى باحدى الحشوات السابقة مثل الكريمة ويقدم كنوع من الجاتوه أو يحشى بالجبن وفي هذه الحالة يقدم كنوع من السالزون .
- ٢ ـ أو تفرد العجينة على شكل مستطيل يدهن وجهه بانبيض ويرش باللوز المحمص أو الجبن الرومى المبشور
 ثم يقطع شرائح وتبرم كل واحدة كما هو واضح في الصورة وتقدم
- " أو تفرد على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالجبن الرومى المبشور ثم يلف الى الداخل من جهتيه كما هو واضح في الصورة ثم يقطع بواسطة قطاعات صغيرة أو بالسكين الى دوائر أو مربعات تدهن بالبيض وتجمل باحدى الحشوات السابقة وتخبز •

المقادس:

مقدارمن عجینة الفویلیتاج
۱ کوب کریم باتسییر

پ کوب مربی
سکر بودرة للوجه

الطريقة:

- ۱ _ تفرد العجينة بسمك إسم ·
- ۲ ـ تقطیع الی ثالث
 دوائر کبیرة
 متساویة (بواسطة
 قطاعة قالب فلان)
 - ٣ ـ توضع فى صاح مبلل
 بالماء وتخصرم
 بالشوكة ٠
- ٤ _ تزج في الفرن حتى تنضع.
- ٥ _ تغطى أول دائرة بالكريم باتسيير ثم توضع الدائرة الثانية ثم تغطى بالمربى وتوضع الدائرة الثالثة ٠
 - ٦ _ يضغط فوق الطوابق الثلاثة بواسطة صينية ثقيلة حتى يتم تثبيت القطع فوق بعضها
 - ٧ ـ يرش الوجه بالسكر البودرة وتقدم على مفرش دانتيل ٠

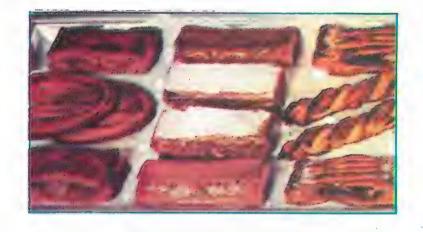
المقادين:

نفس المقادير السابقة مقدار من حلوى الشيكولاتة أو حلوى الماء

الطريقة

- ۱ _ تفرد العجينة بسمك إسم ·
- ۲ _ تقطع الى ثلاث
 مسـ تطيلات كبيـرة
 متساوية ثم توضـع
 فى صاج مبلل بالماء
 وتزج فى الفرن حتى
 تنضج وتثرك لتبرد •
- ٣ _ يتم حشو الطبقات بنفس الطريقة السابقة ٠
- ٤ ـ تقطع الى مستطيلات متساوية ويرش على الوجه السكر البودرة أو حلوى الشيكولاتة أو حلوى الماء
 وتقدم كوحدات من الجاتوه •

جاتوه المبلف



الفظير السربيع بالجبن

المقادير:

بيض لدهان الوجه $\frac{1}{7}$ كوب دقيق $\frac{1}{7}$ كوب لبن $\frac{1}{7}$ ملعقة كبيرة سمن $\frac{1}{7}$ ملعقة ملح صغيرة - قليل من الفلفل الأسود $\frac{1}{7}$ كيلو جبن بيضا: $\frac{1}{7}$ ملعقة صغيرة $\frac{1}{7}$ ملعقة صغيرة $\frac{1}{7}$ ملعقة صغيرة $\frac{1}{7}$ ملعقة كبيرة زبد أو قشده $\frac{1}{7}$

المليقة:

١ _ يضاف الملح واليبكنج بودر للدقيق وينخلا معا.

٢ ـ يضاف السمن للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختني السمن تماما.

٣ _ يصب اللبن تدريجيا على الخليط حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتُقسم الى قسمين.

٤ _ يتم إعداد الحشو كالآتي:

يهرس الجبن مع الزبد أو القشدة ويضاف اليها البيض وقليل من الفلفل الأسود.

• _ تدهن صينية مربعه أو مستطيلة بالسمن دهنا جيدا وتبطن بنصف العجينة حتى تغطى الصينية تماما بسمك للسم .

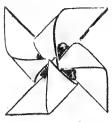
٦ _ يوضع الحشو بالتساوى فوق العجينة تم يوضع النصف الثانى بحيث يغطى الحشو تُماما.

٧ _ يدهن الوجه بالبيض ثم يزج في الفرن حتى ينضج تماما ومحمر الوجه.

٨ ـ يقطع بالسكين الى اجزاء مربعة متساوية ويترك فى الصينية حتى يبرد ثم يقدم على مفرش دانتيل.
 يمكن مضاعفة المقدار اذا كانت الصينية كبيره أو عدد الافراد كبير.

Swedish Puff Paste كالفطيرالسويد







Christmas Star

Envelope

نجمية الكريسماس

الظرف

المقادير: ٢ كوب دقيق + ذرة ملح

کوب زید او سمن

ملعقة صغيرة بيكنج بودر

٤: ٥ ملعقة كبيرة ماء بارد للعجن

بيض لدهان الرجه

التشو : (كوب مربى - أو - ٢ ملعقة فلفل أحمر وقليل من الكمون والملح) .

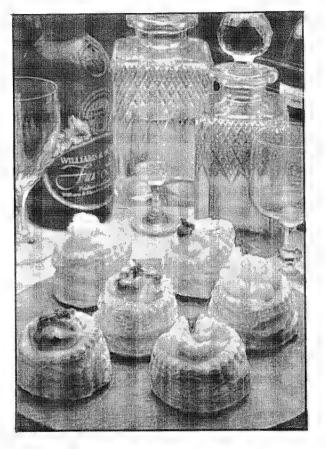
الطريقة:

١ _ بنخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ٠

٢ _ تقطع الزبد أو السمن الى قطع صغيرة بواسطة السكين وتضاف الى الدقيق ثم تفرك الزبد حتى تختقي

- ٣ _ يضاف الماء تدريجيا وتعجن العجينة باستخدام اليد حتى تصبح كالكرة ٠
 - ٤ _ تترك في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة حتى يسلمل تشكيلها ٠
- ه _ تفرد بعد رش قليل من الدقيق على سطح مستو (رخامة أو لوح للفرد) وتفرد على شكل مستطيل طوله حوالي ١٢ بوصة وعرضه ٧ بوصة بسمك للإ بوصة .
- ٦ _ يثنى المستطيل الى ثلاثة وذلك بوضع أحد الأطراف على وسط المستطيل ثم يثنى الطرف الآخر عليها ،
 ثم تترك العجينة لتستريح
 - ٧ _ تكرر هـذه العملية مرتين ٠
- Λ _ تفرد العجينة الى مستطيل بسمك $\frac{1}{4}$ سم وتقطع العجينة الى مربعات طول ضلع كل مربع $\frac{1}{4}$ بوصة ويتم الآتى :
 - 1 _ وضع ملعقة مربى في وسط المربع .
 - ب _ يقطع قطرى المربع الى الداخل بحوالي ١٠ بوصة ٠
- ج _ يثنى أحد اطراف كل ركن ويثبت وسط المربع فوق المسربى ثم يضغط فوق الأطراف جيدا حتى لتصقوا جيدا .
- د _ يمكن تشكيل المربع على شكل ظرف كما في الصورة ووضع المربى في نصفه واستكمال باقي المراحل .
 - ه ـ يدهن الوجه بالبيض .
 - ٩ _ يرص في صينية أو صاج وتزج في فرن حار مدة ٧ : ١٠ دقائق حتى ينضج ويقدم ٠
- ١٠ ـ يمكن الاستغناء عن المربى ودهان الوحدات بالبيض ورشها بالفلفل الأحمر والكمون والملح وتخبز

البوشبه وطريقة تشكيله



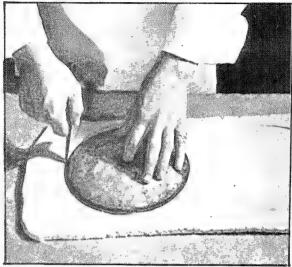
المقادير:

مقدار من عجينة الفوبليتاج (الميل في) البيضاء عبد المسلوق ومقطع الى شرائح صغيرة أو جمبرى أو لا مم عصاج) •

- ١ _ تفرد عجينة الفوبليتاج بسمك ٢ سم ٠
- ٢ تقطع مستديرات قطرها ٦ سم بواسطة قطاعة مستديرة ثم توضع على صاج مبلل بالماء ٠
- ٣ يدهن السطح بالبيض ثم يعلم مكان الغطاء بقطاعة صغيرة جدا أو ترسم دائرة بالسكين مع مراعاة ألا تصل طرف السكين أثناء الرسم الى قاع البوشيه ·
 - ٤ _ تزخرف جوانب البوشيه بالسكين لتأخذ شكل طبقات الفطير ثميدهن الوجه بالبيض ٠
- ٥ _ تخبز في فرن حار مدة ٢٠ دقيقة وفي أثناء النضج ينزع الجزء المرسوم (الغطاء) ثم يدخل البوشيه ثانيا حتى يتم النضج ٠
 - ٦ _ ينزع ما بداخلها من عجينة قد تكون غير ناضجة ٥
- ٧ ـ يعد الحشو حسب الرغبة بخلط الصلصلة البيضاء بأحد الأصناف المختارة ثم تملأ بها وحدات البوشيه
 وتزج في الفرن مدة خمس دقائق وتقدم ساخنة ٠
- ٨ ـ أو يمكن للسرعة تقطيع العجينة بعد فردها بقطاعة مشرشرة الجوانب ثم خبز الوحدات كما سبق ،
 وتشق من النصف وتحشى بأحد الحشوات السابقة وتقدم .

الفولفان وطريقة تشكيله







المقادير:

كمقادير البوشيه تماما غير أنه يختلف في تشكيله

- ۱ _ تفرد العجينة وتقطع الى دائرتين متساويتين سمك كل واحدة حوالى ۲ سم بواسطة طبق مقلوب والسكين ·
- ٢ ـ يوضع وسط أحد الدائرتين طبق مقلوب قطره أصغر من قطر الطبق السابق وتغمس السكين في
 الدقيق ثم تفصل بها الدائرة ويراعي ألا تكون السكين أثناء القطع مبللة حتى نحصل على دائرة
 سليمة مفرغة •
- ٣ _ توضع الدائرة المفرغة فوق الدائرة السليمة وتوضع في صاح مبلل بالماء وتزخرف الجوانب بالسكين حتى تلتصق الدائرتين وتأخذ شكل طبقات الفطير ويدهن الوجه بالبيض ·
- ٤ _ تخبر في فرن حار لمدة نصف ساعة ثم تهدأ الحرارة عند الاقتراب من النضج وقد يغطى الوجه بورقة مدهونة سمن اذا احمر الوجه دون النضج ·
 - ٥ _ يعد الحشو حسب الرغبة وتحشى به الفولفان ثم يزج في الفرن لمدة خمس دقائق ويقدم ساخنا ٠

مربعات الفطيربا لعجوة

المقادير:

چ كيلو دقيق + ذرة ملح العجن كالو دقيق + درة ملح ماء للعجن ملعقة بيكنج بودر

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بورد ٠
- ٢ _ يضاف الزيت للدقيق مع التقليب بأطراف الأصابع حتى يختفى الزيت ويصبح الخليط كفتات الخبز ٠
 - ٣ ـ يصب الماء تدريجيا مع عجن الخليط ٠
- ٣ ـ تفرد العجينة على شكل مستطيلات بسمك لل سم وبعرض ٥ سم ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ٥ر٢ سم تقريبا ٠
- ٥ ـ تدهن المستطيلات بالزيت وتقطع الى أجزاء صغيرة طول كل جـزء ٣ سم وترص الوحـدات في صـينية مدهونة زيت وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتقـدم ٠

كعك العنيد بالبيكنج بودر

المقادير:

۲ کوب سمن
 ۲ کوب لبن
 ۱ کوب لبن
 ۱ کیلو دقیق
 ۱ کیلو دقیق
 ۱ کیلو ملبن « أو کوب مکسرات مفریة » _ سکر بودرة) ٠

- ١ _ يوضع السمن مع اللبن في الخلاط الكهربائي حتى يسيل (يمكن استعمال المضرب الكهربائي) ٠
 - ٢ ـ يضاف البيكنج بودر للدقيق وينخلا معا ، ثم تضاف اليهم رائحة الكعك والسمسم ٠
 - ٣ ـ يضاف الدقيق للسمن واللبن ويقلب جيدا حتى تتكون عجينة مثل عجينة الكعك تماما ٠
- ٤ ـ تقطع العجينة وحدات صغيرة (كور) ، ويوضع وسط كل وحدة قطعة من اللبن أو كمية من المكسرات المفرية ، ثم ترص الوحدات في صاح وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه ٠
 - عرش الوجه بالسكر البودرة ويقدم

الفصلالثاني

اصناف تصنع بحية البيره

تكلمنا في الباب الأول عن أنواع الخمائر، ومنها خميرة البيرة، وذكرنا أن نجاح أي صنف تستخدم فيه عجينة البيرة لا بد من توافر ثلاث نقط أساسية في تحضيرها، وهي الدفيء والرطوبة باذابتهما في سائل دافيء وغذاء الخميرة باذابة ملعقة سكر فيها •

وتشـترى خميرة البيرة من المخـابر ، ويمكن الاحتفاظ بها طازجة فى الثـلاجة ، وقد يحتفظ بها فى الفريزر لمدة ستة شهور ، وإذا كان من الصعب الحصول على خميرة طازجة فيمكن شراء خميرة جافة تباع فى بعض محلات البقاله معبأه فى علب يمكن الاحتفاظ بهافى مـكان بارد جاف · وهنـا لا بد من قـراء ف تعليمات استخدامها وتاريخ تحضيرها حتى نضمن سلامتها ·

وتستخدم خميرة البيرة في عمل الخبر بأنواعه المختلفة والبنر ، وبعض أنواع البسكوتات والحلوي وسعوف نوضح فيما يلى بعض الأصناف باستخدام خميرة البيرة ·

أهم النقاط التي يجب مراعاتها لنجاح الأصناف التي تصنع بخميرة البيرة :

- ١ _ يجب لت العجينة جيدا باليد حتى يتوزع نبات الخميرة ٠
- ٢ _ اذا تم حفظها في الثلاجة فيجب تركها فترة بعد اخراجها من الثلاجة حتى تأخذ حرارة الحجرة ٠
 - ٣ _ يجب تغطية العجينة بعد الانتهاء من عجنها بفوطه حتى تحتفظ بدرجة حرارتها ٠
 - ٤ _ ان الوقت الذي تحتاج فيه العجينة لتخمر يختلف من وقت لآخر حسب درجة حرارة المكان:
- أ _ ففى المكان الدافىء تحتاج العجينة من ٤٠: ٦٠ دقيقة لتخمر ، ولذلك توضع العجينة فى أدفأ مكار للاسراع في خبزها ·
- ب وفي المكان الذي درجة حرارته ٢١ درجة تقريبا تحتاج العجينة من ساعة الى ساعة ونصف لتخمر ·
 - ج _ في المكان البارد تحتاج من ٨ : ١٢ ساعة لتخمر ٠
 - ٥ _ يجب ترك العجينة لتخمر ببطيء لتعطى أحسن النتائج ٠
 - ٦ _ لا تخبز العجينة التي تضاف اليها خميرة البيرة الابعدأن تخمر تماما ويتضاعف حجمها ٠
- ٧ _ يتم تلميع الأصناف برش الدقيق على سطحها أو بالماء والملح (كما في العيش) أو بدهن الوجه باللبن أو الكريمة وذلك قبل الخبز ·
- أما اذا كان المطلوب جعل لون الصنف ذهبيا فيدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء أو اللبن أو بالمحلول السبكري اذا كانت الأصناف حلوة (كالبنز) .
- ٨ ـ يمكن حفظ العيش بعد أن يبرد تماما بوضعه في كيس نايلون ووضعه في الفريزر على أن يتم تسخينه في
 الفرن أو على النار وقت طلبه

طريقة العجن بخميرة البيرة



١ ـ يفرك الدقيق بالسمن أو الزبد حتى يختفى تماما ٢٠ ـ رب البيض ويضاف الى الدقيق والزبد ٠
 ٣ ـ تدعك الخميرة مع السكر ثم يضاف السائل الدافىء (لبن أو ماء) وتركها حتى تخمر ثم تضاف الى الدقيق والبيض ٠



بتم لت العبينة بهذه الطريقة لتوزيع نيات الخميرة



صورتين توضيحيتين لبيان تضاعف



تشرك في سكان دافيء سع تغطيتها حتى بتضاعف حدمها

العيش الكيزر والعيش الصندوق وغيرها

المقادير:

الطريقة:

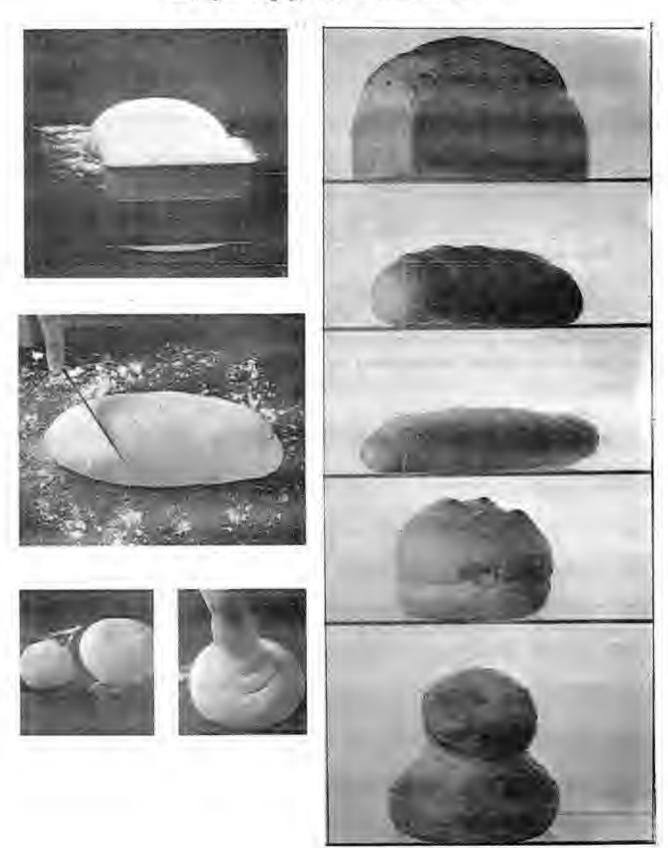
- ١ _ يفرك الدقيق مع ملعقة السمن أو الزبد حتى تختفي تماما ٠
 - ٢ _ ترب البيضة وتضاف الى الدقيق والزبد ٠
- ٣ _ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن أو الماء الدافيء ٠
 - ٤ _ تترك حتى تخمر ، ثم تضاف الى الدقيق والبيض ٠
 - ٥ _ يعجن الخليط جيدا ، ثم يلت لتوزيع نبات الخميرة وتترك العجينة حتى تخمر ٠
- ٦ ـ تشكل العجينة الى قطع متباوية دائرية (العيش الكيزر) أو الى دائرتين (دائرة صغيرة والأخرى كبيرة) وتوضع الصغيرة فوق الحبيرة مع الضغط فى نصف الدائرة الصغيرة لتثبيتها ـ أو صب العجينة فى قالب كيك مدهون (عيش الصندوق) ـ أو تشكل على شكل اسطوانة مع عمل شقوق على الوجه (العيش الفينو) حتى يخمر ويتضاعف حجمه .
 - ٧ _ ترص الوحدات في صاج مدهون بالسمن ويدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن أو بالماء والملح ٠
 - ٨ _ يزج الصاج أو القالب في فرن حار جدا حتى ينضج ٠

الشريك

المقادس:

- ١ _ تدعك الخميرة مع ملعقة صغيرة سكر دعكا جيدا حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافيء أو الماء الدافيء ٠
 - ٢ _ يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة وتترك لتخمر في مكان دافيء لمدة نصف ساعة ٠
- ٣ ـ يوضع الدقيق وذرة الملح في سلطانية بعد نظه ثم يضاف اليه الزيت الدافيء ثم تضاف الخميرة
 واللبن
 - ٤ _ يلت الخليط جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة وتترك في مكر دافيء بعد تغطيتها حتى تخمر ٠
 - تشكل على هيئة ثلاث أصابع متشابكة ويرص في صاح مدهون ويترك حتى يخمر ويتضاعف حجمه .
 - ٦ _ يزج الصاج في فرن حار جدا حتى ينضج ٠

اشكال مختلفة من العيش الأصريجي



حلقة العريقال بالزبيب



المقادس:

٦ دلاعق كبيرة دقيق + درة ملح

١ ملعقة زيد سايح

ملعقة صغيرة فانيليا

١ ينضة مضروية

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الحشو : (مقدار من العجوة المدهوكة بملعقة سمن _ أو ٢ ملعقة كبيرة زبيب _ ملعقة كبيرة زبد _

ملعقة صغيرة سكر

ملعقة كبيرة حلوى ماء

ملعقة كبيرة لوز محمص أنصاف

ل كوب لين دافيء

الطريقة:

- ١ _ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافىء وملعقتين دقيق وتترك مغطاة في سلطانية مدة نصف ساعة حتى تخمر
- ٢ _ ينخل الدقيق وذرة الملح ثم تضاف اليه البيضة وملعقة الزبد السايح . ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها ، ويخلط الجميع جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة ٠
 - ٣ _ يغطى الخليط ويترك في مكان دافيء حتى يتضاعف حجمه ٠

٢ ملعقة كسرة سكر سنترفيش ـ بشر برتقالة) ٠

- ٤ _ تفرد العجينة على شكل مستطيل طوله ١٢ بوصة وعرضه ٩ بوصات ويدهن المستطيل بملعقة الزبد ٠
- ٥ _ يخلط الحشو ويوضع فوق المستطيل بالتساوى ويلف على شكل السويسرول ثم يقفل على شكل دائرة ٠
- ٦ _ يوضع في صينية مدهونة سمن ثم تقص الدائرة من الخارج بمقدار نصف بوصة على مسافات متساوية بين كل منها بوصة ويترك في مكان دافيء لمدة نصف ساعة حتى تخمر .
- ٧ _ يوضع في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم يوضع في طبق التقديم ، وقد يجمل بحلوى الماء واللوز المحمص أو يرش بالسكر البودرة •
- (تعمل حلوى الماء بوضع ملعقتين سكر بودرة ناعمة جدا في سلطانية ثم نضع عليها ملعقة صغيرة ماء بارد ويقلب الخليط جيدا وبسرعة حتى يغلظ قوامه ويغطى ظهر الملعقة الخشب) .

باتون ساليه

المبيريوش Brioche



المقسادير:

كوب ىقيق + ذرة ملح + كمون	14
ملعقة سمن ١ ملعقة سكر	٣
بيضة ١٤٠٠ كوب لبن دافيء	1
ملعقة صغيرة سمسم	1
خميره بيرة في حجم عين الجمل	

الطريقة:

- الخميرة في السكر حتى تسيل تماما ثم يضاف اللبن الدافيء ويقلب الخليط جيدا وتترك قليلا حتى تخمر •
- ٢ ـ ينخل الدقيق مع الملح ثم توضع السمن وتفرك
 بأطراف الأصابع حتى تختفى تماما ثم نضيف
 الملح والكمون •
- ٢ ترب البيضة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميرة تدريجيا ثم تعجن وتلت جيدا وتترك حتى تخمر
 - ٤ _ تشكل أصابع طويلة وتترك حتبي يكتمل الخمر ٠
 - ٥ يدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن ٠
 - ٦ يرش الوجه بخليط من الكمون والسمسم .
- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج
 يلاحظ انه يمكن تشكيل العجينة على هيئة
 حلقات ، وفي هذه الحالة تقدم على أنها بسكوت
 مملح •

المقادين:

ا کیلو دقیق + ذرة ملح ا کوب زبد
 ۳ کوب سکر اسکر المطقة صغیرة فانیلیا ۲ کوب ماء
 ۲ ملعیة کبیرة زبیب فواکه مسکرة
 ۱ ملعقة صغیرة سکر سنترفیش
 قطعة خمیرة بیرة فی حجم عین الجمل

- ١ ـ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسعيل تماما ثم
 يضاف اليها الماء الدافىء مع التقليب الجيد •
- ۲ ـ ترفع الزبد على النار حتى تسيل ثم ترفع من على
 النار وتترك حتى تصبح دافئة ثم تضاف الى
 الخليط السابق وتترك قليلا حتى تخمر ٠
- ٢ ـ ينضل الدقيق مع الملح ويضاف اليه السكر ثم
 يعجن مع الخليط السابق مع اضافة الزبيب
 والفواكه و البيض و ملعقة فانيليا صغيرة
- ع ـ تلت العجينة جيدا ثم تترك لتخمر مدة. ﴿ ساعة ثم تكرر الى وحدات متساوية ٠
- تدهن القوالب بالسمن وتوضع بها الوحدات
 أو ترص الوحدات في صاج مدهون سمن وتترك
 جتى تخمر ثم يدهن الوجه بالبيض وترش
 بالسكر •
- ٦ تخبر في الفرن المتوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى تنضج ٠

كعكة شم النسيم (البختلين)

المقادس:

كوب دقيق ← ذرة ملح
 ا ملعقة فانيليا صغيرة
 كوب لبن
 إ كوب سمن
 إ كوب سكر بودرة
 إ كوب ماء دافىء
 قطعة خميرة بيرة فى حجم
 عين الجمل
 ملعقة صنعيرة سكر
 سنترفيش
 الحشو: (بلح عجوة

مهروس فى قليل من السمن مع ملعقة قرفة ناعمة أو 3 ملاعق زبيب أو مربى قها



- ١ ـ يعد الحشو في حالة العجوة بدعك البلح المفروم مع السمن حتى ينهرس تماما ثم تضاف اليه ملعقة
 القرفة الناعمة ٠
 - ٢ _ تدعك الخميرة البيرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافيء (١٠ كوب) ٠
- ٣ _ يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة قليلا قليلا مع التقليب حتى تتكون عجينة لينة تميل الى السيولة وتترك لتخمر في مكان دافيء
- ٤ _ ينخل الدقيق وذرة الملح ثم يضاف اليه السكر والسمن السايح واللبن الدافىء والبيض بعد ربه واضافة الفانيليا . ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها ، ويلت العجين جيدا باليد لتوزيع الخميرة وتترك لتخمر فى مكان دافىء .
- ه _ تقطع العجينة الى كور متوسطة بحجم الكرة الصغيرة ، وتحشى كل واحدة بأى نوع من أنواع الحشو الموجود وتلم أطراف الكرة ·
- ٦ ـ تدهن صينية بالسمن أو الزبد ، وترص الكور بحيث تترك مسافة بين كل كرة وأخرى ، وتترك لتخمر ، فلتتصق الكرات بعضها ببعض مكونة قرص كبير أو تزاد المسافات بحيث لا تلتصق الـكرات بعضها ببعض مكونة فرص كبير أو تزاد المسافات بحيث لا تلتصق الكرات بعد الخمر ، وفي هذه الحالة تقدم على هيئة وحدات كالبريوش .
- ٧ ـ يدهن الوجه بالبيض ثم ترش بالسكر السنترفيش وتزج في فرن صار لمدة ١٠ : ١٥ دقيقة حتى يحمر الوجه ، ثم تقلب في طبق التقديم بحيث يكون الوجه لأعلى وتقدم ٠

شلسيابنز



المقادس:

۱ ملعقة كبيرة قرفة ناعمة ۱ ملعقة سكر بودرة ۱ ملعقة عسل أبيض مقدار من عجينة البختلين ٤ ملاعق زبيب + ملعقتين فواكه مسكرة ١ ملعقة زبد

الطريقة:

- ١ تفرد ال عجينة على شكل مستطيل ثم تدهن الوجه بالزبد ثم يغطى المستطيل بخليط من الفواكه المسكرة
 المفرية والزبيب والقرفة الناعمة والسكر
 - ٢ تلف العجينة كالسويسرول وتقطع حلقات بسمك بوصة ٠
- ٣ ـ تدهن صينية بالسمن ثم توضع الوحدات على مسافات وتترك مدة نصف ساعة حتى تخمر وتلتصق الوحدات ببعض ٠
- ٤ ـ يرش الوجه بالسكر البودرة ويزج في الفرن حي يحمر وينضج ثم يدهن الوجه بعد النضج وهو ساخن بالعسل الأبيض أو اللبن الساخن وتترك لتبرد ويقدم كوحدات ·

Hot Cross Buns	بنزشمالنسيم	المقادين :
٢ ملعقة كبيرة سكر	كوب دقيق + ملعقة ملح	٣
٢ ملعقة كبيرة سمن	ملعقة بهارات	1
۲:۱۶ کوبلبن او لبن و ماء	ملعقة حبهان مطحون	\ <u>\</u>
قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل	ملعقة زبيب قها	

الطريقة:

١ - ينخل الدقيق والملح والحبهان والبهارات ثم يضاف السكر وتوضع السمن ويدعكوا باليد حتى تختفي

الدوائرالمحمرة بالسكر

ب نوشم النسيم



السيمن

- ٢ _ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ويضاف قليل من اللبن وتترك حتى تخمر (مدة ١٠ ق) ٠
- ٣ ـ تعمل حفرة في الدقيق وتصب الخميرة واللبن أو الماء في وسط الدقيق وتعجن جيدا ثم تلت باليد
 وتترك مدة ساعة ونصف مع تغطيتها بفوطة في مكان دافيء
- ع _ يضاف اليها الزبيب وتلت ثأنيا باليد ثم تشكل دوائر مع تعفير اليد بالدقيق وترص في صينية مدهونة سمن وتترك حتى تخمر تماما وترفع _ تعمل علامة الصليب بواسطة سكين ثم تخبز في الفرن لمدة
 ١٥ : ٢٠ دقيقة حتى يحمر الوجه أو (يعمل الصليب بواسطة مقدار من عجينة الفطير البسيط) .
 - ٥ _ يلمع الوجه بمطول سكرى وهي ساخنة ٠

Doughnuts

الدوائرالمحمرة بالسكر

١ ملعقة كبيرة زيد

١ بيضة مضروبة

قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

٤ ملعقة كبيرة لبن سكر للتجميل

زيت للتحمير

الطريقة:

المقادير:

٢ كوب دقيق + ذرة ملح

٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

- ١ _ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ويضاف اللبن الدافىء ويتركوا مدة عشر دقائق حتى يتم الخمر ٠
- ٢ _ ينخل الدقيق والملح ويضاف اليه السكر وتعمل حفرة في الوسط تصب فيها الخميرة والبيضة ويخلط الجميع حتى تتكون عجينة .
 - ٣ ـ تغطى وتترك في مكان دافيء حتى يتضاعف حجمها وتشكل على هيئة دوائر كما هو واضح في الصورة ثم تترك نصف ساعة وتحمر في الزيت الغزير ثم تنشل ويرش عليها السكر البودرة وهي ساخنة وتقدم (قد يرش كذلك بالمكسرات المفرية)

توريدة السافران

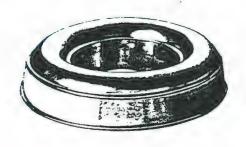
تورشه وجاتوه البابا



ف والب الساب



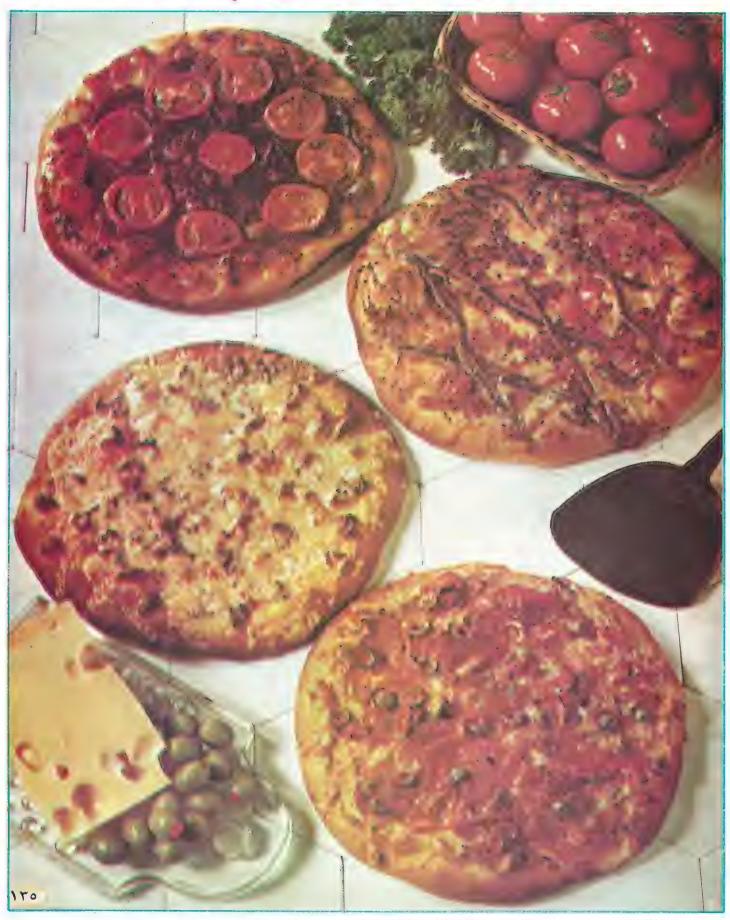




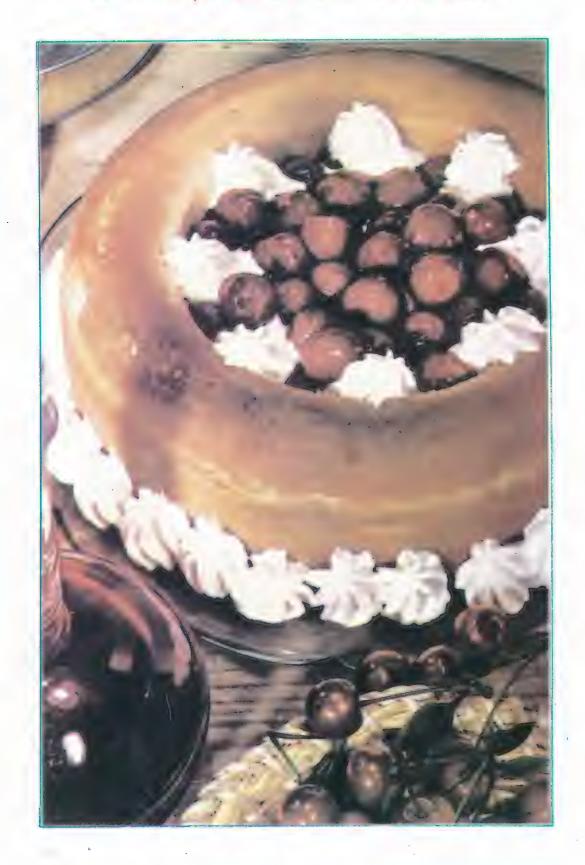


بابا أو شانتلى ماريان أو شانتلى بابا بالشراب

أشكال محتلفة من البتسا



تورته اليايا بالفاكهة والكهيم شانتلى



تورته وجاتوه البابا

يمكن عمل عدة أصناف حلوى من عجينة البابا مثل التورت والجاتوهات وجميعها تعمل بنفس المقادير مع الاختلاف في طريقة التقديم والتجميل ·

المقادير:

		₹.
مقادير الشراب:	🙀 كيلو لبن	١ كيلو دقيق + ذرة ملح
۲۲ کوب سکر	علبة فواكه محفوظة	﴾ کیلو زبد
۲ کوب مــاء	🚆 کوب سکر	١٠ بيضات
١ ملعقة عصير ليمون	🕴 کیلو کریم شانتلی	خميرة بيرة بحجم عين الجمل
	١ ملعقة فابيليا	١ ملعقة فانيليا
		أو
مقادير الشراب:	۱ کوب لبن	۳ کوب دقیق
كالسابقة	۱ ملعقة سبكر سنترفيش	الله على الله على الله الله الله الله الله الله الله ال
	۱ کوب کریم شانتلی	۸ بیضات
	خميرة بيرة بحجم عين الجمل	١ ملعقة فانيليا

- ١ _ تدعك الخميرة جيدا مع السكر حتى تسيل ثم يضاف اليه اللبن وهو دافىء وتترك حتى تخمر قليلا ٠
- ٢ _ يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف للخليط السابق ثم تضاف الزبد السايحة وهي دافئة ٠
- ٣ _ يضاف الدقيق المنخول المضاف اليه ذرة الملح للخليط مع التقليب الجيد وقد تلت العجينة جيدا باليد
 لتوزيع نبات الخميرة •
- ٤ _ يدهن القالب بالسمن ويرش بالدقيق (قالب البابا الكبير) أو قوالب الفطيرات في حالة عمل جاتوهات •
- ٥ ــ توضع العجينة في القوالب حتى تصل الى النصف وتترك حتى يمتلىء ٢٠ القالب فقط (توضع في مكان دافيء مع تغطيتها) مدة ٣٠ ــ ١٠ دقيقة ٠
 - ٦ _ تترك لتخمر (أي يرتفع سطح العجينة في القالب) ثم تزج في فرن حار حتى تنضج لمدة ٤٠ دقيقة ٠
 - ٧ _ يعد الشراب ويترك ليبرد (طريقة عمل السراب مبينة بعد) ٠
- ۸ ـ تسقى بالشراب البارد جيدا وذلك بعد غرس الشوكة فى أجزاء مختلفة حتى يمكن أن يتشرب البابا تماما وتترك حتى تبرد وتجمل بالكريم والفاكهة وتقدم كنوع من التورتة مثل تورتة السافران أو جاتوهات اما تسقى بالشراب وتقدم كما هى أو تشق وتحشى بالكريم شانتلى وتسمى بابا أو شانتلى أو تخبز فى القوالب المستطيلة (على شكل المركب) وتشق وتحشى بالكريم شانتلى وتسمى ماريان شاننلى وقد تجمل بالفاكهة دون حشوها .
- ٩ _ طريقة عمل الشراب: يضاف الماء الى السكر ويرفع على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد نوعا وعادة ما يكون شراب البابا أخف من شراب الحلوى الشرقية ٠

البتسا (١)

تصنع البنسا بعدة طرق فهى اما تصنع من عجينة الفويليتاج (الميل في) أو باضافة خميرة البيرة أو بالطريقة السريعة ·

المقادير:

۲ فص ثوم مهروس	۲ کوب دقیق
ل كيلو بسطرمة	٢ ملعقة كبيرة سىمن
ماء للعجن	٤ قطع انشوجة
حلقات طماطم	لې ملعقة بيكنج بودر
قطعة جبنة شيدر مقطعة شرائح رفيعة	٤ ملاعق جب <i>ن</i> رومی مبشور
بهار وملح وفلفل	١ ملعقة ليمون
زيتون أخضر منزوع النوى	۱ علبـة طماطم صغيرة

الطريقة:

- ١ ـ يوضع الدقيق في سلطانية غويطة ويضاف اليه الملح والبهار والفلفل والبيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن ويقلب بأطراف الأصابع حتى يختفي السمن تماما .
- ٢ ـ تضاف ملعقة الليمون الى ماء العجن ويصب الماء تدريجيا على الخليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ·
- ٣ ـ تدهن صينية صغيرة دهنا جيدا ، ثم تفرد العجينة في الصينية ثم تغطى الصينية تماما بسمك ١ سم ، ثم توضع فوقها صلصة الطماطم بحيث تغطى العجينة تماما (هذا المقدار يكفي لعمل عدد ٢ بيتسة)٠
- ع ـ تقطع البسطرمة الى قطع صغيرة وترص فوقها صلصة الطماطم ، ثم توضع فوق السطح شرائح الجبنة الشيدر وترش الجبنة الرومى ، وتجمل بالزيتون الأسود والأخضر والانشوجة والثوم ثم ترص شرائح الطماطم وقد يوضع على الوجه ملعقة زيت .
 - ٥ _ تزج في الفرن حتى تنضج (١٥ _ ٢٠ دقيقة) حتى يحمر لونها وتقدم ٠

البتسا (۲)

المقادير:

ملح وفلفل	لې۲ کوب دقيق + ذرة ملح
٥ ملاعق كبيرة زيت	۱ بیضـة
١ ملعقة صغيرة سكر	۱ کوب لبن دافیء
	خميرة بيرة في حجم عين الجمل

الطريقة:

١ _ ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسطه ٠

- ٢ _ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسبيل ثم يضاف قليل من اللبن الدافيء حتى تخمر مدة ١٠ دقائق ٠
- ٣ _ يصب الخليط في وسط الدقيق ثم تضاف البيضة وثلاث ملاعق من الزيت ثم تعجن وتلت جيدا ويضاف قليل من اللبن إذا احتاج الأمر لتكوين عجينة صالحة للتشكيل وتترك حتى تخمر ٠
 - ٤ ـ تشكل على شكل دوائر كبيرة أو تقطع دوائر
- ه _ ترص في صينية مدهونة ويوضع فوقها أي أصناف حسب الرغبة مثل حلقات الطماطم مع الرش بالملح والفلفل والبصل المقطع شرائح وقطع من الزيتون الأسود أو الأخضر المقطع حلقات وفطع من الجبن الشيدر أو الجبن الرومي المبشور ثم يرش على الوجه ملعقتين زيت ٠
 - ٦ _ تزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (مدة لل ساعة) ٠

المتساالسريعة (٣)

المقادس:

١ علية صغيرة صلصة طماطم قطعة جبن شيدر مقطعة الى شرائح رفيعة زيتون أسود منزوع النوى

٢ رغيف عيش شامي رفيع ٢ ملعقة كبيرة عصاج ١ ملعقة سمن حلقات طماطم

الطريقة:

١ _ ينزع وجه الرغيف ويوضع القاع في صينية ويدهن بالسمن نم يغطى بصلصة الطماطم ثم العصاج ثم شرائح الجبن الشيدر ، ويجمل السطح بحلقات الطماطم والزيتون الأسود ٠

٢ _ تزج في الفرن لمدة عشر دقائق وتقدم ساخنة ٠

الاصابع الطعمة بالسمسم

المقادس:

١ ملعقة سمسم ٢ كوب دقيق + ذرة ملح ١ ملعقة فانيليا ١ ملعقة كبيرة سمن زيت للتحمير ماء دافيء للعجن ١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة

٢ يىضىـة قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

مقادير الشراب:

إ كيلو سكر لله كوب ماء

١ ملعقة صغيرة فانيليا

- ١ _ يعمل الشراب كما في عمل شراب الحلوى الشرقية ويترك ليبرد ٠
- ٢ _ ينخل الدقيق والملح ويوضع في سلطانية وتضاف اليه السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي السمن ٠
 - ٣ _ تعمل حفرة في وسلطه ، ويرب البيض مع اضافة الفانيليا في الحفرة ٠

- ٤ تدعك الخميرة في قليل من السكر ثم يضاف اليها قليل من الماء الدافيء وتصب في الحفرة ايضا ٠
 - ٥ يعجن الجميع عجنا جيدا مع اضافة ماء دافيء اذا احتاج الأمر حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ٠
- ٦ ـ تشكل على شكل أصابع بطول الأصابع وينقش وجهها بالشوكة ويرش الوجه بالسمسم وتترك في مكان
 دافيء حتى تخمر ٠
 - ٧ ـ تحمر الوحدات في الزيت الغزير ثم تسقى بالشراب البارد ٠

البوريك

المقسادير:

الطريقة:

- ١ ـ تدعك الخميرة بالسكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن الدافيء ٠
- ٢ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح ويصب في وسطه خليط الخميرة ويغطى بقليل من الدقيق ويترك في مكان دافيء
 ويغطى بفوطة وذلك حتى يتكاثر نبات الخميرة ٠
- ٣ ـ يضاف السمن السايح الدافيء والبيض الى الدقيق ويعجن الخليط عجنا جيدا مع اضافة قليل من اللبن
 اذا لزم الأمر حتى تصير العجينة لينة نوعا ٠
 - ٤ ـ تترك العجينة لتخمر وذلك لمدة نصف ساعة ٠
 - ٥ تلت العجينة جيدا وتقطع قطعا متساوية ، ثم تفرد كل قطعة بالنشابة وتقطع على شكل دوائر ٠
- ٦ ـ تبلل الأطراف بالماء ويوضع في وسط كل دائرة مقدار من الحشو ثم تثنى حتى تصبح نصف دائرة ويضغط على الأطراف •
- ٧ يدهن الوجه بالبيض المضاف اليه الفانيليا ويرش بالسمسم ويترك ليخمر (أي يتضاعف حجمه تقريبا)٠
 - ٨ يخبز في فرن حار نوعا ويقدم ساخنا أو باردا ٠
 - ٩ _ طريقة الحشو :

تنزع نواة البلح ويدعك البلح بملعقة سمن على النار ويضاف اليه السمسم المحمص ، وقد يضاف الى العجوة قليل من الماء مع التقليب حتى تلين تماما (تهرس) ·

أما في حالة حشو الجبنة فتهرس الجبنة بالشوكة ويضاف اليها قليلا من النعناع •

القرص

المقادير:

١ ملعقة صغيرة شمر	۱ کیلو دقیق
لمعقة صغيرة ملح 🕹	١٠ : ٢ كوب سىمن
١ ملعقة صغيرة يانسون	١ ملعقة كبيرة سىمسىم
قليل من الماء الدافيء	١ ملعقة سـكر
قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل	١ كوب لين دافيء للعجن

الطريقة:

- ١ _ ينقى السمسم ويحمص ٠
- ٢ _ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ، ثم يضاف اليها الماء الدافىء وتترك في مكان دافىء حتى تخمر ٠
 - ٣ _ ينخل الدقيق والملح ، ويضاف اليه الشمر واليانسون والسمسم ٠
- ٤ _ يقدح السمن ويصب على الدقيق ، ثم يقلب الكبشة (المقصوصة) حتى تهدأ حرارته ثم يفرك جيدا باليد (يبس) .
- ه _ تضاف الخميرة على الخليط السابق وتعجن جيداباليد مع اللت الجيد ، واضافة اللبن تدريجيا حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ، وتترك في مكان دافيء لتخمر ·
- ٦ _ تشكل بعد اتمام التخمر الى قطع متساوية على هيئة مستديرات قطرها ١٠: ١٠ سم وسمكها حوالي
 ٣ سم ٠
- ٧ _ ترص القرص على صاح غير مدهون ثم تتركلتخمر وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠: ٣٠ دقيقة ٠

القرصبالعجوة

المقادير:

كالمقادير السابقة ويضاف اليها ﴿ كيلو عجوة ٠

- ١ _ تفصص العجوة ويزال قشرها ثم تدعك جيدا بمقدار ملعقتين من السمن مع رفعها على النار حتى تلين وتترك لتبرد
 - ٢ _ يتبع في عمل القرص نفس الطريقة السابقة غير انها تحشى بالعجوة كالآتى :
- 1 _ تؤخذ قطعة من العجين وتكور ويعمل في وسطها حفرة توضع فيها قطعة من العجوة ثم تجمع الحواف وتلصق بعضها ببعض وتبط الفطيرة
 - ب _ ترص الوحدات في الصاج حتى تخمر ، وتخبر في فرن متوسط الحرارة •

كعكالعيد

١ كوب ماء دافيء للعجن

ل ملعقة صغيرة بهار كعك

١ ملعقة صغيرة سمسم منقى ومحمص

إ ملعقة صغيرة ملح

عجمية

سمسم

المقادير:

۱ کیلو دقیق بلدی

۲۲ کوب سمن

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

١ ملعقة سكر سنترفيش

١ ملعتة صغيرة من ريحة الكعك

مقادير العجمية:

٣ ملاعق كبيرة سمن

٢ ملعقة كبيرة دقيق

١ فنجان عسل أبيض

الطريقة:

١ _ عمل العجمية:

- أ ـ يقدح السمن ويضاف اليه الدقيق ورائحة الـ كعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم ويقلب ويرفع الاناء من فوق النار •
- ب ـ يضاف العسل تدريجيا ويقلب جيدا ، ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام العجينة (يعرف قوامها بتبريد جزء منها فاذا تكونت منه كرة طرية ولم تلتصق بالأصابع دل ذلك على النضج) ، ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى تبرد ثم تكور وتستعمل في الحشو •

٢ _ عمل الكعك :

- 1 _ ينخل الدقيق ورائحة الكعك وذرة الملح ، ويوضع في اناء نظيف ويرش فوقه السمسم .
- ب ـ يقدح السّمن ثم يرفع من فوق النار ويصب في الحال على الدقيق ويقلب بكبشة حتى تهدأ حرارته ثم يفرك (يبس) جيداً باليد ·
- ج ـ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافىء مع لت العجينة جيدا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ثم تترك لتخمر ·
- د _ تكور العجينة الى كور متساوية صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق اعدادها ·
- ه _ تبطط باليد ويجمل الوجه بالمنقاش وتزج في الفرن حتى تنضج ثم يرش الوجه بالسكر البودرة عند التقديم ·

الكرواسسان

المقادين:

٢ : ٢٦ كوب دقيق (حسب العجن) + ذرة ملح ١ ملعقة صغيرة سكر

۲ بیضــة ۲ ملعقة جبن رومی میشور

١ كوب سمن سائل أو زيت جبن أبيض مدهوك للحشو

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الطريقة:

١ _ تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى تسيل تماما ثم يتم تدفئة اللبن ويضاف الى الخميرة ٠

- · ٢ ـ يسيح السمن ، ويضاف وهو دافيء الى خليط اللبن الدافيء مع الخميرة ·
- ٣ ـ يرب البيض قليلا ثم يضاف اليه الخليط السابق ويقلب جيدا وتضاف اليه الفانيليا ٠
- ٤ _ يضاف الدقيق تدريجيا الى الخليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد، ثم تترك لتخمر ٠
 - ٥ ـ تلت العجينة جيدا لتوزيع نبات الخميرة ، ثم تقطع التي أجزاء متساوية على شكل كور ٠
 - ٦ _ تفرد كل كرة على شكل قرص ، ثم تقطع بالسكين الى أربعـة أجزاء ٠
- ٧ _ يؤخذ كل جزء ويوضع عند طرفه العريض قطعة من الجبن الأبيض المدهوك وتبرم على شكل اصبع ٠
- ٨ _ تدهن بالبيض وترش بمبشور الجبن الرومي ، وترص في صاج مدهون بالسمن وتترك قليلا حتى تخمر
 - ٩ _ يزج الصاج في الفرن لمدة إ ساعة تقريبا ، وتقدم على طبق من البللور وهي ساخنة ٠

ملاحظات:

- (أ) يمكن لف العجينة بالطريقة السابقة وتترك مستقيمة مثل الرغيف، ثم يدهن الوجه بالبيض وقليل من الكمون الخشن والملح وتسمى (اشتانجل) •
- ب ـ أو يمكن عمـل مستطيل طويل من العجينة بعـرض بوصتين تقريبا يحشى بالعجوة المدهوكة ، ثم يلف العجين بحيث يغطى العجوة تماما ، ثم يدهن الوجـه بالبيض ويرش بالسمسم ثم يقطع قطعا صـغيرة بطول بوصة
 - ج _ يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم .

عجينةالكريب

المقادير:

٢ ملعقة سكر
 ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 زيت وسمن للتحمير

٣ كوب دقيق + ذرة ملح

٤ كوب لبن

ل كوب ماء

٦ بيضات

- ١ _ ينخل الدقيق مع ذرة الملح ويضاف السكر ويوضع في سلطانية وتعمل حفرة في وسطه ٠
- ٢ _ يوضع البيض واللبن في الحفرة ويقلب جيدا بملعقة خشب حتى تتكون عجينة سائلة ٠
- ٣ _ يتم تصفية العجينة السائلة بمصفاة حتى نتأكد من عدم وجود أى كتل (كلكعة) ، وقد يضاف الى العجينة قليل من اللبن اذا ظهر أن العجينة قوامها سميك ، ثم تضاف الفانيليا .
- ع ـ يقدح قليلا من الزبد أو السمن والزيت في طاسة ويؤخذ من الخليط السابق قدر كبشة بحيث تمالاً الطاسة تماما على شكل قرص وترفع على النار حتى تنضج قليلا مع هز الطاسة أثناء النضج ثم تقلب في الطاسة (كما في عمل البيض الأومليت) وتترك على النار حتى تحمر قليلا ثم تقلب ليخمر الوجه الآخر ثم ترفع من على النار ، ثم يوضع مقدار آخر في الطاسة ٠٠ وهكذا حتى ينتهى المقدار ٠

كريب بالمريب



المقادير:

ا كوب فاكهة مقطعة كالأناناس أو التفاح
 ٢ ملعقة جوز هند

مقدار من عجينة الخريب (٨أقراص مطهية) ١ كوب كريم باتسيير

٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

الطريقة:

١ _ تخلط الفاكهة المقطعة بالكريم باتسيير ويضاف اليها جوز الهند ويقلب الخليط ٠

٢ ـ يوضع مقدار ملعقتين كبيرتين في منتصف كل قرص وتلف الوحدات كالأصابع وترص في طبق التقديم
 بشكل زخرفي الواحدة بجوار الأخرى ويرش على الوجه السكر البودرة ٠

كريب بالمسربي

المقادير:

سكر بودرة

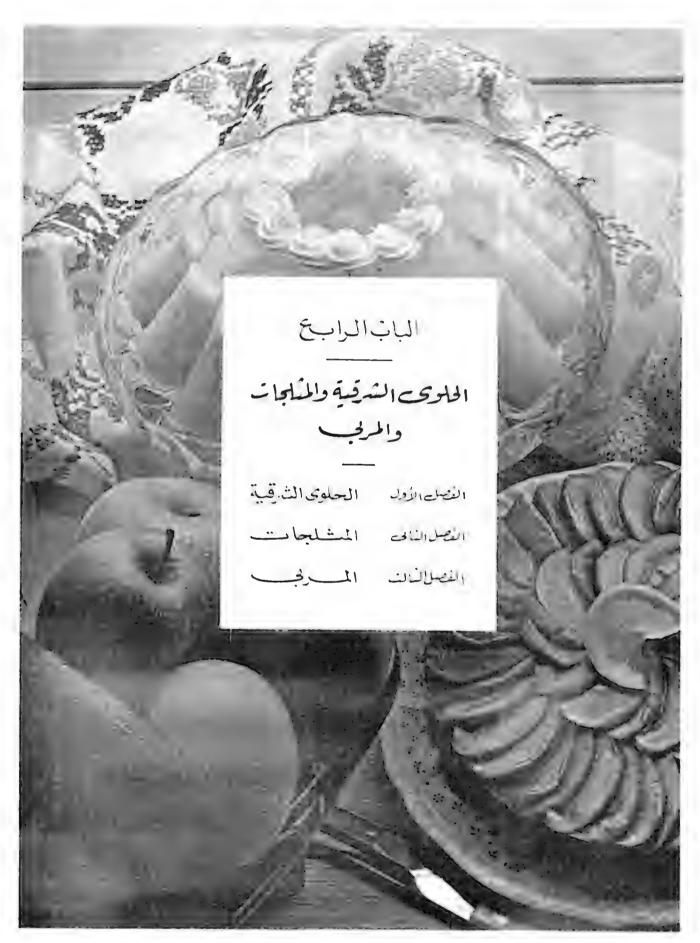
مقدار من عجينة الكريب

١٠ كوب مربى مشمش أو أى نوع مربى

الطريقة:

١ - يحشى كل قرص بالمربى بواسطة اسباتيول من المعدن ثم تطبق على أربعة كما في الصورة ٠

٢ ـ ترص الوحدات في طبق التقديم ثم ترش بالسكر البودرة وتقدم ، وقد يجمل الوجه بشرائح من الفاكهة
 التي من نفس نوع المربى التي تم الحشو بها •



ا لقطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)



طريقتا حشوالقطايف بالكريمة صفحة ١٥٠

الفصل الأول الحلومايت الشرقية

ان الطوى الشرقية من الأصناف المحببة لدى الشعب فى مصر والوطن العربى ، ولها قيمة غذائية كبيرة بسبب تركيز المواد النشوية والسكرية والدهنية ، وعادة يستخدم فيها مقدار من المكسرات والزبيب ، وهذه الأغذية تعتبر مصدرا جيدا للبروتين ويستعمل معمعظمها الشراب (المحلول السكرى) .

شراب الحلوى الشرقية:

لا كيلو سكر

۱ کوب ماء

المقادير:

ماء ورد او زهر او فانيليا ۱ ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة:

١ _ يذاب السكر في الماء على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون ، وتقوى النار وتترك حتى يعقد قليلا مع نزع الريم كلما ظهر ٠

٢ _ يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ، ويستعمل هذا الشراب ليسقى به جميع أنواع الحلوى الشرقية ٠

صبينية الكنافة بالمهلبية

المقادير:

قليل من القشدة	كيلو كنافة	Y
أ و	ملعقة نشا	1
١ ملعقة سمن نيئة	كوب لبن	١
	كوب سىمن	1

الطريقة:

١ _ عمل المهلبية للحشو:

- 1 _ يتم اذابة النشا في قليل من اللبن البارد •
- ب _ يوضع اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف الى النشا ويرفعوا على النار حتى يغلظ الخليط ٠
 - ج _ تصاف القشدة أو السمن مع التقليب الجيد وبذلك تكون جاهزة للاستعمال ·
 - ٢ ـ تدهن الصينية بالسمن ٠
- ٣ ـ تقطع الكنافة باليد الى قطع صغيرة وترش بقليل من السمن ثم يوضع نصفها فى الصينية بحيث يغطى
 قاعها .
- ٤ ـ يغطى بالمهلبية السابق اعدادها ثم تفرد باقى كمية الكنافة بحيث تغطى الوجه تماما وترش باقى
 كمية السمن على وجه الصينية •
- تزج في فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تقلب على الوجه الآخر وتعاد الى الفرن حتى يحمر الوجه الثانى •
 يمكن تسوية الكنافة على النار خارج الفرن حتى يحمر الوجهان) ثم تسقى بالشراب جيدا وتقدم •

صينية كنافة بالمكسرات

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بأى نوع من أنواع المكسرات المفرية جيدا والمخلوطة بالسكر ·

صينية الكنافة بالأناناس

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بشرائح الأناناس ٠

صينية الكنافة بالجبنة الراكوت

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بمقدار ربع كيلو جبنة راكوت تدعك في ملعقة سمن ·

الكنافة الملفوفة (برما)

نفس مقادير الكنافة السابقة مع التغيير في الشيكل والحشو الذي يقتصر على المكسرات فقط دون وضع السكر عليه ، وتتلخص الطريقة في :

الطريقة:

- ١ _ تؤخذ خصلة من الكنافة (الطرح) وتفرد على منضدة وترتب ويساوي سمكها تماما ٠
- ٢ ـ توضع طبقة من الحشو بوسط الخصلة ، ثم نثبت طرف الخصلة الأيسر باليد اليسرى ونلف الخصلة من طرفها الأيمن باليد اليمنى مع ملاحظة الاحتراس الكامل وعدم تحريك اليد اليسرى بتاتا حتى يتم لف الخصلة .
- ٣ ـ توضع فى صينية مدهونة جيدا بالسمن ، وتكرر العملية بالنسبة لباقى الخصلات بحيث ترص بجانب بعضها فى الصينية .
- ٤ ـ يسيح مقدار من السمن ويصب على الكنافة وتزج الصينية في الفرن المتوسط الحرارة حتى يحمر لونها ٠
 - ٥ _ تصفى من السمن ثم تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماما ، وتقطع أصابع وتقدم ٠

أصابعالكنافة

المقادير:

مكسرات مفرية للحشو ملعقة سكر _ فانبليا

للم كيلوكنافة طازجة

١ كيلو سمن

🕹 مقدار من الشراب السابق

- ١ _ تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على المنضدة وتساوى (يغطى باقى المقدار لكى لا يجف) ٠
- ٢ ـ يوضع مقدار ملعقة من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف كالأصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصلة ويوضع فى صينية مدهونة جيدا بالسمن بشرط ألا يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية (يلاحظ تغطية الخصلة أثناء العمل بفوطة مبللة بالماء معصورة حتى لا تجف) .

- ٣ _ تكرر العملية حتى تنتهى الخصلة وترص الأصابع في الصينية بجوار بعضها تماما ٠
 - ٤ _ تكرر العملية حتى ينتهى المقدار •
- ه _ يقدح مقدار السمن ويرش على الأصابع وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها .
- ٦ ـ ترص الأصابع على مصفاة لتصفية السمن ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة (وذلك حتى تطرى)
 - ٧ تسقى الأصابع بالشراب المعد البارد وتترك حتى تبرد وتقدم ٠

صينية الكنافة لمحمدة (توريق الكنافت)

المقادير:

كوب كريمة
 مقدار من الشراب
 مكسرات

الطريقة:

- ١ _ تقطع الكنافة بالسكين قطع صغيرة نم توضع في طاسـة وتحمر بالسمن حتى تحمـر ثم ترفـع من على النـار٠
- ٢ _ توضع الكنافة المحمرة في المصفاة ويصب عليها قدر كوب ماء مغلى للتخلص من الكمية الزائدة من المادة الدهنية حتى تصبح الكنافة طرية ·
 - ٣ _ تصفى من الماء تماما وتسقى بالشراب وتتبرك حتى تتشرب ، ثم تخلط بالمكسرات ٠
- ٤ _ توضع في القالب (قالب بابا) حتى تأخذ شكل التورتة ثم تقلب في طبق بنور وقد يوضع في وسط القالب قطع من الموز ثم تغطى بالكريمة ·

القطايف المحشوة بالمكسرات

المقادس:

مكسرات محمصة ومفرية ٢ ملعقة سكر سنترفيش ١ ملعقة ماء ورد لى كىلو قطايف ٢ ملعقة سمن أو زيت للتحمير مقدار من الشراب

- ١ _ يعد الحشو باضافة السكر للمكسرات ثم اضافة ملعقة ماء فانيليا أو ملعقة ماء ورد ٠
 - ٢ ـ تحشى كل واحدة بقدر من المكسرات ثم تدهن الحواف بالماء ٠
 - ٣ _ تقفل الوحدات مع الضغط على الأطراف ثم تقلى في السمن أو الزيت حتى تحمر ٠
 - ٤ _ تسقى بالشراب وهي ساخنة وقد ترش بجوز الهند المبشور وتقدم ٠

ا لقطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)

المقادير:

مقدار من الشراب كريمة أو كستردة خ كيلو قطايف صغيرة
 ۲ ملعقة سمن أو زيت للتحمير

الطريقة:

١ _ تشكل القطايف على شكل قراطيس ثم تقفل بالماء ٠

٢ _ تحمر في السمن أو الزيت ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد ٠

٣ _ تحشى بالكريمة أو الكستردة وترص في طبق على شكل الوردة وتقدم ٠

قسرالدين المطبوخ

المقادير:

المعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
 المحق صغيرة فانيليا أو ماء ورد
 ابندق مفروم

۲ ملعقة كبيرة نشا
 ۲ كوب قمر الدين مصفى خفيف القوام

٥: ٦ ملاعق كبيرة سكر

- ١ _ يفكك النشا في قليل من الماء البارد ٠
- ٢ _ يغلى قمر الدين ويحلى بالسكر مع التقليب الجيد ثم يضاف اليه النشا مع التقليب المستمر ٠
- ٣ _ يرفع على النار ويضاف الزبيب أو البندق المفروم ويترك على النار يغلى مدة ٣: ٥ دقيقة حتى ينضج النشا وذلك باختفاء طعمه ٠
- على النار ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ويصب في أطباق غويطة أو كاسات من البنور المبللة
 بالماء البارد وتترك تماما وقد يجمل الوجه بوحدات من الكريز المسكر أو البندق المحمص
 - ه _ توضع في الثلاجة الى حين التقديم ·

أصابع زينب

المقادير:

قطعة خمير بيرة بحجم عين الجمل	
﴿ كيلو سمن مقدوح أو زبد	
٤ كوب ماء دافيء	
١ ملعقة سيكر	

خيلو دقيق
 خيلو سميط بسبوسة ناعم
 شراب سكرى مثل شراب الكنافة
 زيت للتحمير
 ملعقة فانبليا

الطريقة:

- ١ ـ تدعك الخميرة في سلطانية حتى تسيل ثم تضاف اليها كوب ماء دافيء مع استمرار التقليب ٠
 - ٢ _ يوضع الدقيق في سلطانية متسعة ويصب عليه السمن المقدوح ويقلب جيدا ٠
- تضاف الخميرة للدقيق والسمن ، ثم يضاف الماء الدافىء تدريجيا اذا لزم الأمر مع البس جيدا باليد
 لتوزيع نبات الخميرة (مثل طريقة بس الكعك) وتترك لمدة ساعة لتخمر .
 - ٤ _ تشكل من العجينة أصابع ويمرر كل اصبع على ظهر مبشرة لتجميلها بحيث يظهر كالاصبع المنقط ٠
- ٥ _ يقدح الزيت وتلقى فيه الأصابع حتى يحمر لونها ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد المضاف اليه الفانيليا ٠
 - ٦ _ ترص الأصابع في طبق من البنور وتقدم باردة ٠
 - ٧ _ يمكن اضافة بشر برتقالة للعجينة اذا وجد لتحسين طعمها ٠

أمعلى

المقادير:

١ كوب سمن للتحمير	
مكسرات مفرية	
مقدار من الزبيب	

إ كيلو جلاش طازج
 إ كيلو سكر للتحلية
 إ كيلو لبن

- ١ _ يقطع الجلاش الى أجزاء حسب شكل الطاسة أو الصينية ، ثم تحمر واحدة تلو الأخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لامتصاص السمن الزائد ٠
- ٢ ـ يرص نصف مقدار الجلاش المحمر في صينية أو قالب فرن أو طاجن ، ثم توضع المكسرات والزبيب ، ثم تغطى بالنصف الثاني من الجلاش .
 - ٣ ـ يسخن اللبن ويحلى بالسكر، ثم يضاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا ٠
- ٤ ـ تترك الصينية حوالى إساعة ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه وقد يضاف قليل من اللبن
 قبل خروج الصينية من الفرن
 - ٥ ـ تقدم اما في القوالب كما هي أو تجمل الصينية بورق شفاف مشرشر ٠

لقمةالقاضي

ذرة ملح

المقادير:

🕹 كىلو دقىق

۱ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

ماء دافيء للعجين

زيت للتحمير

مقدار من الشراب (شراب الحلوى الشرقية)

قطعة من خميرة البيرة في حجم عين الجمل

١ ملعقة كبيرة من عرق الحلاوة

إ كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة (قد يستغنى عنها)

٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور

الطريقة:

١ _ تدعك الخميرة بملعقة السكر حتى تسيل مع اضافة نصف كوب ماء دافيء وتترك لتخمر ٠

٣ _ ينقع عرق الملاوة في كوب ماء بارد ثم يصفى ٠

٣ ـ ينخل الدقيق مع الملح ، ثم تعمل حفرة في وسطه ويصب فيها خليط الخميرة ، وفي حالة استعمال البطاطس
 يضاف البطاطس للدقيق ويقلب جيدا ثم تعمل حفرة ويصب فيها خُليط الخميرة .

٤ _ يعجن الدقيق عجينة لينة نوعا في سلطانية أو يضاف ماء دافيء اذا احتاج الأمر ٠

٥ ـ يتم تحريك عرق الحلاوة المذاب في الماء باليد حتى تتكون رغوة ، وتؤخذ هذه الرغوة وتضاف الى العجينة وتخفق جيدا باليد لتوزيع الخميرة وادخال الهواء ، ويستمر في خفق العجينة حتى تترك جدار السلطانية بسمولة ثم تترك في مكان دافيء لتخمر .

٦ ـ تؤخذ قطعة عجينة باليد اليسرى وتغرف بملعقة صغيرة مدهونة زيت باليد اليمنى وتوضع قطعة العجينة
 الصغيرة في زيت التحمير الغزير ، وهكذا حتى تحمر الوحدات وتنشل من الزيت .

٧ _ تسقى بالشراب البارد ثم تنشل من الشراب وتوضع في مصفاة للتخلص من الشراب الزائد ٠

 $^{\bullet}$ _ توضع في طبق من البنور وترش بجوز الهند المبشور

صينية قيع العسل

المقادير:

١ كيلو قرع عسل استامبولي

ل كيلو سكر سنترفيش

١ كوب ماء

١ ملعقة كبيرة بقسماطناعم

للمشو:

٣ ملاعق زبيب

٣ ملاعق كبيرة جوز هندأو لوز مفرى

٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

١ ملعقة صغيرة ماء ورد

صلصة بيضاء مكونه من:

سكر لتحلية الصلصة ٢ بيضـة ١ ملعقة صغيرة فانبليا أو ماء رود

٢ كوب لبن

٢ ملعقة كبيرة سمن

٢ ملعقة كبيرة دقيق

الطريقة:

١ ـ يقشر القرع ويقطع شرائح ثم يوضع في اناء مع السكر والماء ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم تصفى بمصفاة للتخلص من السائل .

٢ ـ تعمل الصلصة البيضاء وذلك بوضع السمن في اناء ثم يضاف اليها الدقيق ويرفعا على النار ويقلبا
 حتى يصفر ، ثم يحلى اللبن بالسكر ويصب على الدقيق ويرفعوا على النار حتى يغلظ قوامه · يترك ليبرد قليلا ثم يضاف البيض بعد خفقه واضافة الفانيليا مع التقليب ·

٣ _ تخلط مقادير الحشو مع بعضها وتضاف للقرع الناضج كما يضاف نصف مقدار الصلصة البيضاء ويقلب الخليط حسدا

٤ ـ تدهن الصينية بالسمن ويصب فيها خليط القرع ، ثم يغطى بالصلصة البيضاء المتبقية بحيث تغطى الوجه
 تماما ويرش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزبد .

٥ _ يزج في الفرن حتى ينضج ثم يقدم اما ساخنا أو باردا ٠

صينيةالبقلاوة

المقادير:

مقدار من الشراب ماء ورد أو زهر ١ كوب سمن خ كيلو جلاش طازج
 مقدار من المكسرات المفرية مع
 ثلاث ملاعق سكر سنترفيش

الطريقة:

١ _ تدهن صينية متوسطة الحجم بالستمن السائل دهنا جيدا .

٢ _ يعد الحشو ثم يضاف اليه السكر وماء الورد ويقلبوا جيدا ٠

٣ ـ يوضع نصف الجلاش بحيث يغطى قاع الصينية ثم يوزع عليه الحشو بالتساوى ثم يغطى بالنصف الثانى
 من الجلاش •

٤ _ تقطع اما مثلثات أو مربعات متساوية ٠

ه _ يقدح السمن ويصب على الصينية وهو ساخن ثم تزج الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٦ _ تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتقدم ٠

كرات عين الجمل والسلح

المقادير:

إ كيلو زبد بدون ملح
 ١ ملعقة قسرفة
 دقيق للعجن حسب الحاجة

۲۲ کوب عین جمل مفری أو فول سودانی مفری
 ۷۶ کوب سـکر

١ كوب عجوة مفرية

الطريقة:

١ _ تدعك الزبد مع السكر جيدا ثم تضاف العجوة وعين الجمل والقرفة وقليل من الدقيق ٠

٢ _ تشكل على شكل كور وترص في صاح مدهون وتزج في الفرن حتى تنضح ٠

٣ _ ترص في طبق من البنور بعد رشها بالسكر البودرة وتقدم ٠

صينية البقلاوة (١ ننمورة)

المقادير:

للحشيق :	😝 كيلو جـــالاش
۲ کوب لبن	۱ کوب سم <i>ن</i>
٢ ملعقة نشا	۲ کوب شراب
١ ملعقة زبدأو سمن أو قشدة	
۱ ملعقة جوز هند مبشور او مكسرات مفرية	
. المعقة ماء ورد	

الطريقة:

١ _ بتم اعداد الحشو كالآتى :

- 1 _ يذاب النشافي قليل من اللبن البارد ٠
- ب _ يوضع باقى اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف على النشا مع التقليب حتى يغلظ قوامه •
- ج _ يعاد غلى النار لمدة دقيقة حتى ينضج النشا تماما وتضاف في أثناء ذلك ملعقة الزبد أو القشدة
 - د _ يقلب الجميع مع اضافة ماء زهر أو ماء ورد أو فانيليا .
- ٢ _ تدهن صينية متوسطة الحجم دهنا جيدا بالسمن ،ثم يوضع نصف الجلاش ويفرد بالتساوى في الصينية ٠
- ٣ ـ يوضع الحشو السابق عمله ويفرد على سلطح الجلاش ، ثم يوضع النصف الثاني من الجلاش بحيث يغطى الصينية تماما .
 - ٤ _ تقطع حسب الرغبة ، ثم يصب السمن عليها مقدوحا ، وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠
 - ٥ _ تسقى بالشراب البارد وقد يرش الوجه بملعقة منجوز الهند المبشور أو المكسرات المفرية ٠

عشالعصفور

المقادس:

- ١ كوب سمن سايح
 - ل كيلو جالاش
- علاعق كبيرة مكسرات (بندق محمص مفرى أو فستق مفرى) أو جوز هند مبشور مقدار من الشراب

- ١ ـ تؤخد ورقة جلاش وتثنى نصفين ، وتلف كالسيجارة على يد ملعقة خشب أو ما يمثلها ، ويبدأ باللف من أسفل لأعلا ، مع ملاحظة ترك حوالى بوصة بدون لف لتكون بمثابة قاعدة العش تعمل على حفظ المكسرات المستعملة في التجميل •
- ٢ _ يضغط على الورقة الملفوفة من أعلى الى أسفل بقصد نزعها من الاسطوانة الخشبية وهذا يساعد على انكماشها ، ثم تنزع الورقة باحتراس ويحافظ على انكماشها وتشكل على هيئة العش (مستديرة ووسطها مسدود) .

- ٣ ـ توضع في صينية مدهونة بالسمن وتكرر العملية بجميع اوراق الجلاش على ان توضع الوحدات بجانب بعضها ، وهذا يساعد في المحافظة على شكلها .
- ٤ _ يرش على سطحها مقدار من السمن السائل وتترك لمدة ربع ساعة ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى
 تنضج ويحمر لونها •
- ٥ _ تصفى من السمن وتوضع في الشراب البارد حتى تتشرب تماما ، ثم ترفع منه وتترك حتى تبرد ثماما ٠
 - ٦ _ يملأ وسط العش بمقدار من البندق أو الفستق أو جوز الهند ، وترص بنظام في طبق من البنور .

كلواشكر

المقادير:

٤ ملاعق سمن

ل كيلو جالاش طازج

للحشو : مقدار من الفول السوداني المحمص المفروم أو المكسرات المفرية أو جوز الهند ٠

١ ملعقة ماء ورد

مقدار الشراب: (٢٠٤٠ : ٢ كوب سكر سنترفيش) مثل شراب الكنافة

قليل من الفانيليا أو ملعقة صغيرة ماء ورد الفانيليا أو ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة:

ـ يتم عمل الشراب كالآتى:

1 _ يضاف السكر للماء ويوضع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر •

ب _ يضاف عصير الليمون عقب الغليان ثم يرفع من على النار ويكشط الريم كلما ظهر •

ج _ يرفع الشراب بعيدا عن النار وتضاف اليه الفانيليا أو ماء الورد ويترك ليبرد •

٢ _ طريقة عمل الصنف :

1 _ يعد الحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع اضافة ملعقة ماء الورد .

ب _ يفرد من ٣: ٤ ورقات جالاش ٠

ج _ يوضع الحشو ويلف الورق على شكل عصا ، ثم تقطع الى أجزاء صغيرة بطول ٣ سم

د _ تدهن صينية بالسمن وترص القطع واحدة بجوار الثانية في الصينية مع مراعاة ترك مسافة بسيطة بين كل منهما ·

ه _ ترش بقليل من السمن الساخن وتزج في فرن هاديء حتى يحمر الوجه وينضج .

و _ تسقى بالشراب البارد وترص في طبق وتجمل بجوز الهند أو الفستق أو المكسرات وتقدم .

جاتوه الجلاش بالكستردة

المقادير:

۲ کوب شراب

- 🕹 كيلو جالاش طازج
- ٤ ملعقة كبيرة سمن
- ١ كوب صلصة كستردة (أنظر باب الصلصات)

الطريقية:

- ١ _ يؤتى بورق الجالاش وتطوى كل ورقة مرتين طوليا ، وتدهن بالسمن بخفة ثم توضع بوسطها ملعقة من الكستردة ، ثم يطبق عليها وتلف كالاصبع •
- ٢ _ ترص الوحدات في صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها باقي مقدار السمن ، وتزج في فرن حتى تنضح ويحمر الوجيه
- ٣ _ ترفع من الصينية ، وتسقى بالشراب البارد ، ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرفة وتقدم كطبق من الحاتوه ٠
- ٤ _ يمكن تشكيل الجاتوه على شكل مثلثات ، وذلك بوضع ورقة الجلاش مطوية مرتين طوليا ودهنها بالسمن ثم توضع ملعقة من الكستردة على طرف الجلاش وتثنى الورقة على شكل مثلث عدة مرات بحيث يكون الشكل النهائي على شكل مثلث (كالحجاب) ثم ترص الوحدات في الصينية ويتمم العمل كالسابق ٠

شكلمة جوزالهند(١)

المقادير:

٣ کوب جوز هند ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ا کوب سکر بودرة ٦ بيضـة فانيليا √۱ کوب دقیق

مقدار من الشراب (١٠ كوب سكر + ١٠ كوب ماء)

- ١ _ بعد الشراب كالآتى:
- أ _ يضاف السكر للماء ويرفع على النارحتي يسيح السكر تماما .
- ب ـ يضاف ملعقة صغيرة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد نوعا
 - ح ـ تضاف الفانيليا ويترك حتى يبرد ويستعمل •
- ٢ _ يرب البيض جيدا وتضاف انفانيليا ثم يضاف السكر ويرب الجميع جيدا حتى يغلظ القوام ٠
 - ٣ ـ يضاف جوز الهند والدقيق المخلوط بالخميرة حتى تتكون عجينة
- ٤ _ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تصب العجينة في الصينية وتساوى باليد وتزج في الفرن حتى تنضج ٠
 - ٥ تسقى بالشراب وهو بارد وهي ساخنة وتترك حتى تتشرب تماما ثم تقطع

شكلمة جوزالهند



السيمة



شكلمة جوزالهاند (٢)

المقادير:

١ ملعقة سـكر	کیلو جوز هند مېشور	1
١ ملعقة سمن	علبة صغيرة لبن نسلة (مكثف محلى)	١
قليل من الفانيليا	ملعقة دقيق	1

الطردقة:

- ١ _ يضاف جـوز الهند الى اللبن ويخلط جيدا ثمّ تضاف الفانيليا ٠
 - ٢ ـ يدهن صاح بالسمن ثم يبطن بالدقيق والسكر ٠
- ٣ ـ تشكل وحدات خليط من جوز الهند في الصاج بواسطة ملعقتين بحيث يكون شكلها هرمي ٠
- ٤ تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (لمدة ٥ دقائق) ثم توضع في طبق مغطى بمفرش دانتيل وتقدم٠

Coconut Fudge Slices عميساا

المقادير:

ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١	ل کیلو جوز هند مېشور	1
كوب دقيق	١	- كيلو ســكر	<u>\</u>
كيلو سىمن أو زبد	1 2	ا كيلو لبن	<u>\</u>

- ١ _ نضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيع ٠
- ٢ يرفع من على النار ويضاف اليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماما ويعاد على النار حتى يذوب السكر تماما ٠
 - ٣ ـ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ٠
 - ٤ _ يضاف البيكنج بودر على الدقيق ، ويقلبا جيدا ٠
- عندما يبرد خليط اللبن يضاف اليه جوز الهند والدقيق المضاف اليه البيكنج بودر ويقلب الخليط جيدا حتى
 يتم تماسكه
 - ٦ ـ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ، ثم يفرد الخليط السابق حتى يغطى الصينية تماما ٠
- ٧ ـ يتم تقطيع الخليط بالسكين الى سمبوسكات وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (حوالي إساعة)٠
 - \cdot من الصينية وترص في طبق للتقديم Λ

عيش السرابا (١)

المقادير:

١ رغيف من عيش الاكميك القطائف (عيشمخصوص)

مقدار من الشراب: مقدار من الكرملة:

١ ملعقة عصير ليمون ٥ ملاعق سكر سنترفيش

٥ كوب ماء ٥ ملاعق كبيرة ماء

١ كيلو سكر أو ٢٠ قطعة سيكر

الطريقة:

١ ــ لعمل الشراب: يوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب تماما ثم يضاف الليمون ويترك على العار حتى يقرب من أن يعقد بشرط ألا يكون غليظا جدا •

٢ _ يحرق السكر كالآتى : (يوضع السكر مع الماء والليمون ويترك على النار حتى يحمر أى يصير لونه بنيا
 محمرا ، ويعرف بالكرملة ، وذلك لتلوين الشراب السابق •

٣ _ تصب الكرملة للشراب السابق وتضاف الفانيليا - وللحكم على لون الشراب - توضع قطعة من الخبز وتترك مدة ٥ دقائق ، فاذا احمر لونها دل ذلك على التلوين السليم ٠

٤ _ يقشر السطحان العلوى والسفلى للرغيف كذا الجوانب باحتراس لنزع القشرة الصلبة (يفضل خبر بايت حتى يسهل تقشيرة) ·

٥ _ يقطع الرغيف بالعرض على هيئة أقراص أو دوائر رفيعة ويكون القطع بسكين خبز مشرشر (يعطى الرغيف ربع مستديرات رفيعة نوعا أو ثلاث مستديرات غليظة)

٦ _ تندى الأقراص بالماء البارد تندية خفيفة ثم نضع قرص في صينية مستديرة تسعة تماما

٧ _ يسقى القرص بالشراب وهو دافىء وترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من الشراب على القرص قليلا كلما احتاج الأمر حتى يتشرب جيدا بالشراب ٠

٨ _ يقلب على طبق مبلل بالماء ثم تكرر باقى المقادير وتترك حتى تبرد ويجمل كل قرص بالكريمة أو القشدة ٠

عيش السرايا (٧)

المقادير:

رغيف فينو صندوق أو رغيف بسكو مصر مقطع ϕ مقدار الشراب السابق كريمة أو قشدة كريمة أو قشدة

- ١ _ يقطع الخبر الى شرائح رفيعة نوعا فى حالة استعمال رغيف الصندوق ، ثم تزال الأجزاء الصلبة التى تحيط بكل قطعة ١٠ أما اذا استخدم رغيف بسكو مصر مقطع فتزال فقط الأجزاء الصلبة ٠
- ٢ ـ تندى كل قطعة خبز تندية خفيفة بالماء وترص فى صينية ثم تسقى بقليل من الشراب السابق عمله وهو دافىء ثم توضع الصينية على النار وينم تحركها بصفة مستمرة مع استمرار صب الشراب عليها تدريجيا بين خين وآخر حتى تتشرب تماما ويحمر لونها ، ثم تقلب على طبق مبلل بالماء وتترك حتى تبرد وتجمل .

البغاشةالبسيطة



المقادير:

۲ بیضــة مقدار من الشراب إ كيلو دقيق + ذرة ملح

زيت أو سمن للتحمير

- ١ ينخل الدقيق ويضاف اليه البيض ثم يعجن بالماء المضاف اليه ذرة الملح ٠
 - ٢ _ يقلب الخليط جيدا بالملعقة حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ٠
 - ٣ _ تقطع الى خمس قطع متساوية وتترك لمدة عشر دقائق ٠
 - ٤ _ تفرد كل قطعة بالنشابة ويرش سطحها بالدقيق ٠
- ٥ _ توضع القطع الخمس المفرودة فوق بعضها ثم تفرد الى مستدير واحد كبيرا ورفيع ٠
 - ٦ تقطع قطعا متساوية اما مستديرة أو على شكل مثلثات ٠
- ٧ _ تحمر القطع اما في السمن أو الزيت الغزير ثم تنشل وتوضع في مصفاة لتصفية المادة الدهنية ٠
- ٨ ـ يمكن رش قليل من الجبن الرومى المبشور وتقديمها كصنف حانق بجوار اللحوم أو الطيور أما اذا أريد
 تقديمها كطبق حلو ، فتسقى بالشراب (مثل شراب الكنافة) وتقديمها

البسبوسة (١)

المقادير:

كوب لبن	۲		۱ کیلو سمیط
كوب سىمن	1	•	﴿١ كيلو ســكر
كوب بندق محمن أنصاف	7		فأنيليا أو ماء ورد

الطريقة:

- ١ _ يتم عمل الشراب بنصف كمية السكر + ٣ كوب ماء كبير + لم كمية السمن
- ٢ ـ يضاف باقى السكر على اللبن ويقلب ويضاف اليه السميط ونصف مقدار السمن ، ويبس جيدا باليد ،
 مع ملاحظة اضافة قليل من الماء اذا لزم الأمر .
 - ٣ _ تدهن صينية بالسمن الغير مقدوح ، وقد تدهن بالطحينة أن وجدت ٠
 - ٤ _ تفرد العجينة في الصينية وتزج في فرن متوسط الحرارة ٠
 - ٥ _ عندما تصبح نصف سواء تخرج من الفرن وتقطع بسرعة وتزج في الفرن فورا مع وضع البندق ٠
 - ٦ _ عند اتمام نضجها يضاف اليها الشراب ويمكن زجها في الفرن قليلا بعد ذلك ٠

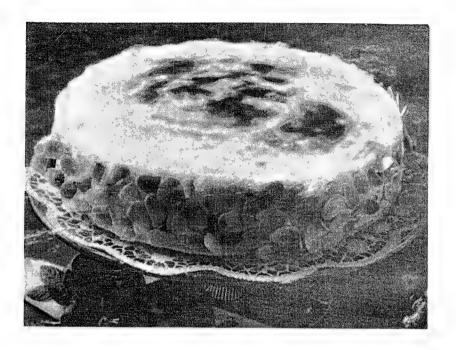
البسبوسة (٢)

المقادير:

ملعقة كبيرة سمن	٢	كوب دقيق سميط	۲
ملعقة كبيرة طحينة	١	كوب ســكر	11
كوب سيكر	۲	کوب زبادی	1
كوب ماء	۲	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	۲
ر أو بندق	لوز		

- ۱ _ يدعك السميط جيدا مع السكر ويضاف اليه ملعقة كبيرة سمن ويبس جيدا ثم يضاف البيكنج بودر ويعجن بالزبادي حتى تصبح العجينة طرية ·
 - ٢ ـ تدهن صينية بالسمن جيدا ثم بالطحينة ويصب خليط البسبوسة ويساوى السطح ٠
 - ٣ ـ تقطع مربعات ويوضع في كل مربع لله لوزة أو بندق وتترك لمدة ساعة على الأقل ٠
- ٤ ـ تزج في الفرن حتى تنضج ثم تسقى وهي ساخنة بالشراب وهو دافيء ، وقد تدخل الفرن ثانية لمدة خمس
 دقائق ٠
 - ٥ _ طريقة عمل الشراب:
- السكر مع الماء حتى يذوب ويغلى ثم يضاف اليه ملعقة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد قليلا (الشراب يكون أخف من شراب الحلوى الشرقية)
 - ب _ يضاف اليه ملعقة سمن وهو دافيء وكذا ملعقة صغيرة ماء ورد ٠
 - ملحوظة : قد يضاف للبسبوسة ٣ ملاعق جوز هند مبشور قبل اضافة الزبادي ٠

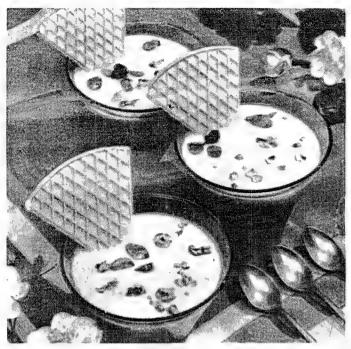
فطيرة الزيادى



المقادير:

۲ بیضــة	۱ کوب زبادی
🕹 ملعقة بيكربونات الصودا	۲ کوب دقیق
مقدار من الشراب	﴿ ملعقة كبيرة بيكنج بودر
١ ملعقة صغيرة فانيليا	۱ کوب سـکر

- ١٠ ـ يعمل الشراب أولا وذلك بوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون ٠
- ٢ _ يخلط الزبادى مع البيكنج بودر والبيكربونات ويضاف اليهم السكر ويقلب جيدا حتى يذوب السكر تماما ٠
 - ٣ _ يرب البيض ويضاف الى خليط الزبادى ثم يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب الجيد ٠
- ٤ ـ يدهن قالب بابا بالسمن أو (قوالب فطيرات صغيرة) ثم يصب فيه الخليط ثم يزج في فرن متوسط الحرارة
 حتى ينضج ، ويعرف النضج بغرس سكين داخل الفطيرة فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضجها .
- ه _ يقلب القالب ويتم تخريم الفطيرة بواسطة شوكة حتى يمكن أن تتشرب بالشراب، ثم يصب عليها الشراب السابق اعداده حتى تتشرب تماما ،ويمكن تجميلها بالكريم شانتلى كما يمكن تجميل أجنابها بأنصاف اللوز المحمص وتقدم كتورتة .



الأرزباللبن

المقادير:

ا ملعقة صغيرة فانيليا او ماء ورد
 او
 قرفة ناعمة او مكسرات مفرية

٣ ملاعق كبيرة أرز مدقوق

٢ كؤب لبن

٦ ملاعق كبيرة سكر

الطريقة:

١ ـ يخلط الأرز بقليل من اللبن البارد

٢ - يحلى باقى اللبن ويرفع على النارحتي يغلى ثم يضاف المداب في اللبن مع التقليب ٠

٣ _ يعاد الخليط على النار المهادئة مع التقليب حتى ينضج الأرز (حوالى عشر دقائق) •

٤ _ يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد •

٥ _ يغرف في الأطباق ويترك حتى يبرد قليلا ثم يجمل بالقرفة والمكسرات والبسكوت ان وجد .٠

آ - قد يجمل بطريقة أخرى وذلك بحرق عشر قطع من السكر الماكينة حتى تصبيح كراملة ثم تصب على وجه الأطباق .

المهلبية في الفرن

المقادير:

ا ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
 مكسرات مفريه

- ٤ كوب لبن
- ۲ ملاعق کبیرة نشا
- ٦ ملاعق كبيرة سكر

- ١ _ يفكك النشا في قليل من اللبن البارد ٠
- ٢ _ يحلى باقى اللبن ويرفع على النارحتى يغلى ثم يضاف النشا المداب مع التقليب السريع بالمضرب ٠
- ٣ ـ يرفع الخليط السابق على النار في حلة من النحاس مستديرة الجوانب يغلى مع التقليب المستمر لمدة
 ٥ : ٧ دقائق حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا أو ماء الورد
- ع ـ تصب في طبق فرن ويرش على سطحها قليل من السكر البودرة وقطعة من السمن وتزج في الفرن حتى
 يحمر الوجه ثم تترك لتبرد ويرش فوق الوجه المكسرات المفرية وتقدم

المهلبية بالبلح

المقادير:

نفس المقادير السابقة مع زيادة من ١٥ : ٢٠ بلحة حمراء ٠

الطريقة:

- ١ _ نفس الطريقة السابقة حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا ٠
- ٢ _ يسلق البلح ويفرم ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب معها ٠
- ٣ _ يصب خليط المهلبية في كاسات أو طبق عميق ويترك حتى يبرد ويجمل الوجه بالمكسرات ويثلج ٠

المهلبية بالچيلي

المقادير:

٢ كوب مهلبية كالسابق عملها ٠

١ باكو جيلي فراولة مذاب في ٢ كوب ماء

الطريقة:

- ١ _ يوضع مقدار من المهلبية بحيث يملأ نصف كأس وتترك في الثلاجة حتى تبرد وتجمد ٠
- ٢ ـ يصب عليها الجيلي البارد حتى يملأ الكأس ثم يوضع في الثلاجة حتى يجمد الجيلي ، وقد يجمل الوجه بعد ذلك بوردة من الكريم شانتلي ويقدم مثلجا .

المهلبية بالمستكة

المقادير:

۱۰ ملاعق كبيرة سكر

٢ ملعقة كورن فلور

١ ملعقة صغيرة زيد

٢ كوب لبن

۲ فص مستکة

للحشو والتجميل: (قرفة _ زبيب _ جوز هند)

الطريقة:

- ١ _ يذاب الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ثم يغلى بقية اللبن ويضاف اليه السكر والمستكة والزبد ٠
- ٢ ـ يصب على خليط اللبن الكورن فلور المذاب ثم يرفع على النار ويقلب حتى يغلظ قوامه ويضاف اليه قليل من الحشو .
 - ٣ _ يغرف في أطباق بنور ويجمل بالقرفة وجوز الهند وتترك لتبرد وتقدم ٠

اللبنالزبادى

المقادير:

١ ملعقة صغيرة من لبن زبادي (بايت)

۲ کوب لبن

الطريقة:

- ١ _ يغلى اللبن لمدة عشر دقائق مع التقليب المستمر ويعبأ مباشرة في السلاطين أو الأكواب المخصصة للزبادي وذلك بصب اللبن ببطء ومن على ارتفاع ٠
- ٢ _ تمزج الخميرة (ملعقة الزبادى البايت) بقليل من اللبن وتضاف للأوانى بدون تقليب وذلك بوضعها من أحد الجوانب حتى لا تتأثر القشدة المتكونة أثناء صب اللبن .
- " _ توضع الأوانى فى صينية بها ماء دافىء وتوضع فى مكان دافىء وتغطى ، ومن المستحسن أن توضع فى فرن دافىء (وذلك باشعال الفرن لمدة خمس دقائق ثم اطفائه) ، وتوضع الصينية المغطاة وبها أوانى اللبن الزبادى وتركه فى الفرن •

371

البليلة

الطريقة :

١ _ ينتى القمح ويغسل جيدا ويوضع فى الإناء ويغطى بالماء بحيث يصل لثلاثة ارباع الإناء.

٢ _ يرفع الاناء على نار هادئة مدة ٦ ساعات حتى تنضج (يفضل استخدام الحلة البرستو البخار) لسرعة نضج البللة .

التقديم :

تحلى بالسكر وتقدم وقد يضاف اليها اللبن الساخن ويجمل الوجه بجوز الهند المبشور والقرفة الناعمة .

العاشوراء

المقادير:

كوب زبيب بنانى كوب لوز مقشور نصفين كوب عين جمل مقشور قرفه مسحوقة فانيليا أو ماء ورد

٣ كوب قمح مقشور
 ماء يكفى للتغطية
 سكر للتحلية
 ٢ ملعقة كبيره نشا

- المح المقشور ويعاد تقشيرة بتنديته بقليل من الماء ودعكه بين راحتى اليدين ثم يوضع فى منخل سلك ويدعك باليد للتخلص من باقى القشور.
 - ٧ _ يغسل القمح جيدا بالماء البارد عدة مرات حتى يصير الماء رائقا.
- ٣ _ يوضع فى حلة كبيرة ويغطى بالماء ويرفع على النار حتى ينضج ويضاف اليه مقدار من الماءكلما أحتاج الأمر.
 - ٤ _ يصغى نصف المقدار بمصفاة ضيقة الثقوب للتخلص من قشر القمح الناضج.
 - یضاف الناتج من التصفیة الی الاناء المحتوی علی النصف غیر المصنی.
 - ٦ ـ يعاد الإناء على النار ويترك حتى يغلى مع التقليب.
- ٧ _ يضاف اليه النشا الممزوج جيدا بالماء البارد ويقلب جيدا ويترك حتى يغلى مدة ٥ ق مع التقليب المستمر
 - ٨ _ تحلى بالسكر الماكينة ويضاف اليها ماء الورد أو الفانيليا والمكسرات مع الاحتفاظ بجزء للتجميل.

البطاطة بالفرفة والزبيب والكريم شانتلى

المقادس:

٣ ملاعق كبيرة زْبيب	كيلو بطاطا	١ ١
٢ ملعقة كبيرة بقسماط	بيضــة	٣
١ ملعقة صغيرة فانيليا	ملعقة سمن	۲
ل کوب کریم شانتلی	كوب لبن	۲
ببكر بودرة للتطيبة	ملعقة كبيرة مسحوق قرفة	1

الطريقة:

- ١ _ تغسل البطاطا جيدا وتسلق في كمية صغيرة من الماء المغلى تكفي لتغطيتها حتى تنضج ٠
 - ٢ _ ينزع قشر البطاطا وتهرش جيدا ٠
- ٣ _ يتم تسييح مقدار السمن في وعاء ويضاف اليه اللبن ثم تضاف البطاطا المهروسة ، وتقلب على النار وضع دقائق وترفع من على النار و
- ٤ _ يخفق البيض ، ويضاف اليه ملعقة الفانيليا ثم يضاف اليه البطاطا تدريجيا مع الخفق الجيد بعد كل اضافة ،
 ويجب أن يلاحظ اختفاء البيض تماما قبل اضافة الكمية التي تليها ، وهكذا حتى ينتهى مقدار البيض
 - ٥ _ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تغطى بالبقسماط الناعم
 - ٦ _ يخلط الزبيب والسكر والقرفة ٠
- ٧ _ يوضع نصف مقدار البطاطا في الصينية حتى تغطى القاع تماما ، ثم يوضع الحشو ، ثم يغطى بالنصف الثاني من كمية البطاطا ٠
- ٨ ـ توضع ملعقة سمن على الوجه ثم تزج في الفرن حتى تنضج ، وتقلب في طبق بنور وتترك حتى تبرد تماما
 ثم تجمل بوردات من الكريم شانتلى وتقدم كتورية •

كرات البطاطا

المقسادير:

٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة	٢ كوب بطاطا مسلوقة ومقشرة ومهروسة
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل	٢ ملعقة مكسرات مفرية
ورق بليسيه للتقديم	٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

- ١ _ توضع البطاطا المسلوقة في سلطانية وتضاف اليها الشيكولاتة البودرة والمكسرات وملعقة سكر بودرة ٠
 - ۲ _ تهرس جیدا وتشکل علی شکل کرات ۰
- ٣ ـ تدحرج الوحدات على الشيكولاتة الفورماسييل ويرش عليها السكر البودرة ثم توضع في ورق البليسيه وتقدم ·

الفصل الشاني مثلجات شهية

لقد تطور تقديم المثلجات في السنوات الأخيرة ، بحيث أصبح لا يقتصر على تقديم الجيلاتي والكاساتا بشكلهم المعروف ، بل ظهرت عدة أنواع أخرى مختلفة ،كما أصبحت المثلجات لا تعنى فقط الجيلاتي أو الجرانطة بل أطلقت على أصناف كثيرة تدخل الثلاجة مثل التريفلوالبافرواز والالماسية وغيرهم • وقد اخترنا في هذا الكتاب عدة أصناف مختلفة من هذه المثلجات كما اخترنا صنفين من الجيلاتي يسهل عملهم منزليا •

جيلاتي بالكريمة

المقادير:

۱ ملعقة كبيرة كستردة بودرة ۲ ملعقة ماء لادابة الجيلاتين ٢ كوب كريم شانتلى ٢ ت ملعقة كبيرة سكر بودرة ١ كوب كريم شانتلى ١ بيضـة (يفضل بياضها عن صفارها) ١ ملعقة فانيليـا ١ ورقة جيلاتين ٢ كوب لبن

الطريقة:

- ١ _ توضع الكستردة والسكر والفانيليا وصفار البيضة في نصف كوب لبن ويقلبوا جيدا حتى يمتزجوا حميعا ٠
- ٢ ـ يرفع بقية اللبن على النار حتى يقرب من الغليان ، ثم يضاف على الخليط السابق ويرفعوا على النار حتى
 يغلظ قوام الخليط نوعا ٠
 - ٣ _ يذاب الجيلاتين في الماء ثم يضاف للخليط السابق مع التقليب (يضرب بالمضرب الكهربائي) ٠
 - ٤ _ يوضع الخليط في الفريزر ويترك لمدة نصف ساعة ٠
- ٥ _ يضرب بياض البيض جيدا (مارنج) ثم يضاف للخليط، وكذا الكريم شانتلى الى الجيلاتى السابق عمله ويقلب الخليط بخفة، ويزج مرة أخرى في الفريزر حتى يجمد تماما ٠
- ٦ ـ يتم اخراجه من الفريزر ووضعه في الثلاجة قبل التقديم بساعة ثم يغرف في كاسات ويقدم معه البسكوت ٠

الجيلاتي بلبن النسلة

المقادير:

﴿ كيلو لبن ١ ملعقة كبيرة كستردة بودره المعلقة كبيرة كستردة بودره المعلقة لمبيرة ماء بارد المعلقة لمبيرة ماء بارد المعلقة أبيلاتين المعلقة الم

١ ملعقة كبيرة شيكولاتة اذا أريد عمل جزء منها بالشيكولاتة

الطريقة:

- ١ ـ تخلط الكستردة البودرة بقليل من اللبن البارد ٠
- ٢ _ يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك ٠
 - ٣ _ يرفع الخليط على النار ، مع التقليب حتى يغلى ٠
- ٤ ـ يكسر الجيلاتين ويذاب في ملعقة الماء ، ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ، ويضاف الى الضليط السابق مع التقليب الجيد ، ثم تضاف الفانيليا ، ويترك حتى يبرد تماما ·
 - ٥ _ يضاف لبن النسلة ويقلب جيدا ثم يصب في سلطانية ، ويوضع في الفريزر لمدة ساعتين ٠
- ٦ ـ يتم اخراجه من الفريزر ويضرب بالمضرب مدة ثلاث دقائق ، ثم يصب في قالب كبير أو في قوالب صغيرة
 (يراعى أن يبطن القالب بورقة شفافة حتى يسهل قلبه) ويترك في الفريزر حتى يجمد ، تدار الثلاجة الى أقصى سرعة •

الماسيةالفاكهة

المقادير:

١ كوب عصير فاكهة (عنب أو مانجو أو فراولة) ٤ ورقات من الجيلاتين

٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

١ كوب ماء

الطريقة:

- ١ _ يذاب الجيلاتين مع الماء على نار هادئة مع التقليب وتناف اليه السكر حتى يذوب ٠
- ٢ _ يضاف عصير الليمون الى عصير الفواكه ، ثم يضاف الخليط الى الجيلاتين مع التقليب المستمر •
- ٣ _ يقلب الخليط جيدًا وتصفى الألماسيه وتصب في قالب مبلل بالماء وتترك في الفريزر حتى تجمد تماما ٠
 - ٤ _ لقلب القالب يمرر في ماء دافيء ، ثم تسلك الجوانب ويوضع على طبق بنور ويجمل بالفاكهة ٠

الماسيةالمانجو

المقادين:

۲۰ جرام جيلاتين (٤ورقات تقريبا)

قطع صغيرة من المانجو، وشرائح من المانجو

۱ کوب ساء

۱ کوب عصیر مانجو

٣ ملاعق كبيرة سكر

- ١ _ يقطع الجيلاتين ويذاب في مقدار من الماء على نار هادئة ثم يضاف السكر حتى يذوب ٠
 - ٢ _ يضاف عصير المانجو ويعاد تحلية الخليط ٠
 - ٣ _ تصفى الالماسيه في قالب مبلل وقد يضاف اليها عند قر ب تجمدها قطع من المانجو ٠
 - ٤ _ تترك حتى تجمد في الفريزر ثم يقلب في طبق بنور وتجمل بشرائح المانجو

كاسات الجيلي بالفاكهة

المقادير:

۱ باکو جیلی مذاب فی ۲ کوب ماء
 کیلو فاکهة مشکلة (موز ـ تفاح) أو علبة کریز کمبوت
 مقدار من الکستردة مکون من (کوب لبن ـ ملعقة کبیرة کستردة بودرة ـ حوالی ثلاثة ملاعق کبیرة سکر ـ ملعقة صغیرة فانیلیا)
 ۱ کوب کریم شانتلی + بیاض بیضة مضروب قلیل من الکوتشنیل

الطريقة:

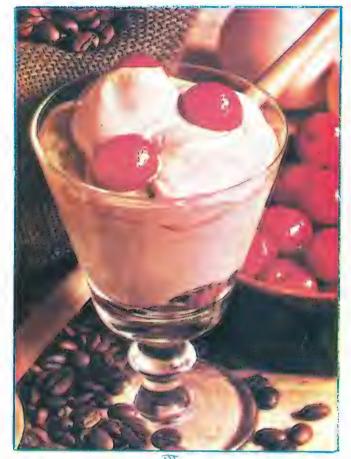
- ١ ـ يذاب الجيلى مع الماء بوضعهما على النارحتى
 يغلى ثم يترك ليبرد بشرط ألا يتجمد •
- ٢ _ تقطع الفاكهة قطعا صغيرة مناسبة ثم توضع فى
 الكاسات ثم يصبعليها الجيلى وتوضع فى الثلاجة
 حتى تجمد •
- ٣ ـ تعمل الكستردة وذلك باضافة الكستردة في قليل من اللبن البارد ثم يصب عليها اللبن المغلى بعد تطيته بالسكر ورفعه على النار مدة ٥ دقائق حتى تنضح ٠
- ع _ يضاف بياض البيضة المضروبة الى كوب الـ كريم شانتلى ويحلى بالسـ كر ويلون باللون الوردى باضافة الكوتشنيل •
- ٥ ـ تصب الكستردة فوق كاسات الجيلى وتترك حتى تبرد تماما ، ثم تجمل الوجه بالكريم شانتلى الوردى ووحدات الكريز •

كاسات الجيلي بالفراولة

المقادير:

۱ باکو جیلی فراولة ۱ کوب کریم شانتلی ۱ باکو جیلی توت فاکهة (فراولة موز - توت)

- ۱ _ يعد الجيلى كل نوع على حدة حسب التعليمات ويترك حتى يبرد ٠
- ٢ ـ يصب نصف مقدار الفاكهة في الكاسات ثم يصب عليها طبقة من جيلي الفراولة وتترك حتى تجمد ،
 ثم توضع طبقة ثانية من الفاكهة ثم يصب عليها طبقة من الجيلي (النوع الثاني) وتترك حتى تجمد .
 - ٣ _ يجمل الوجه بعمل وردات بالكريمة والمكسرات ٠







شارلوت روس البرتقال والخوخ

المقادين:

۱ باکوکستردة بودرة (یفضلرائحة البرتقال) ۱ علبة صغیرة خوخ محفوظ ۱ باکو جیلی مذاب فی ۲ کوب ماء ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا ۱ کوب کریم شانتلی ۱ کوب کریم شانتلی ۱ کوب کریم سافویار ۱۸ مصبع بسکوت سافویار ۱ مصبع بیران ۱ مصبع بیرا

الطريقة:

٣ كوب لين

- ١ _ يوضع الجيلي في الماء ويرفع على النار حتى يذوب ثم يعاد تطيتة وتركة ليبرد ٠
- ٢ ـ يصب قليل من الجيلى في القالب (قالب مستدير) ثم يرص قليل من الخوخ في قاع القالب فوق الجيلى ويترك حتى يجمد ٠
- ٣ ـ تبلـل أصـابع البسكوت بالجيلى ويرص فوق الجيلى واحدة بجوار الثانية حتى يغطى القالب تماما ثم يصب قليل من الجيلى في القالب ويترك حتى يجمد •
- على النارحتى على اللبن البارد ثم تضاف الى اللبن المغلى وتعاد التحلية ويرفع على النارحتى يغلى مع التقليب المستمرحتى يغلظ الخليط قليلا •
- ٥ _ يرفع من على النار ويترك ليبرد ويضاف اليه الجيلى المتبقى ثم تضاف الكريم شانتلى مع التقليب بخفة
 - ٦ يضرب بياض البيض جيدا ثم تضاف الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب بخفة
- ٧ _ يصب الجميع في القالب وسط البسكوت حتى يملأ القالب تماما ، تقطع أجزاء البسكوت الزائدة عن ارتفاع القالب ·
 - ٨ _ يغطى القالب بطبق ويوضع في الفريزر حتى يجمد مدة ٣ : ٤ ساعات ٠
- ٩ _ يقلب القالب التقديم (وليسهل قلبه يوضع القالب لمدة دقيقة في ماء ساخن قبل قلبه) ثم يجمل الوجه بالكريم شانتلي والفاكهة ٠
 - ملحوظة : (بسكوت السافويار يشترى من الفرن الافرنجي) .

المافرواز

كريم بافرواز بالشيكولاتة

بافرواز بالفاكهة





البافروان عبارة عن كريمة انجليزى مضاف اليها نسبة معينة من الجيلاتين حتى يمكن تشكيلها وقلبها وقد يضاف اليها بعض التحسينات كالكريمة اللبانى بعد خفقها أو عصير فاكهة أو بورية الفاكهة وتسمى البافرواز باسم الفاكهة المضاف اليه .

المقادير:

- ٢ كوب لبن سكر للتحليه
- ۱ کوب کریم شانتلی ٥ ورقات جیلاتین
 - ٣ ملاعق كبيرة كاكاو
 - ٤ ملاعق ماء لاذابة الجيلاتين

الطريقة:

المقادس:

ل كوب كريمة

فاكهة محفوظة

۱ _ یذاب الچیلی باضاف کوب ماء لکل باکو ویترك حتی ببرد

بعض وحدات من أى فاكهة ٠٠٠ فراولة أو علبة

٢ باكو چيلى فراولة أو توت

- ٢ ـ تهرس الفاكهة حتى تنعم مع الاحتفاظ ببعض وحدات للتجميل •
- تضاف الفاكهة الى الجيلى ويقلب الخليط ثم
 تضاف الكريمه بخفة حتى يتجانس الخليط تماما
- ع _ يصب الخليط في كاسات ويجمل ببعض وحدات من
 الفاكهة ويوضع في الثلاجة حتى وقت التقديم .
- محن صب الخليط في قالب أو قوالب صغيرة ثم يوضع في الثلاجة حتى يجمد ويقدم بطريقة تقديم بافرواز الشيكولاتة .

- الطريقية :
- ١ _ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويضاف اليه الكاكاو ٠
- ٢ ــ ينقع الجيلاتين في قليل من الماء ويرفع على النار
 حتى يذوب ثم يصفى فوق الخليط السابق مع التقليب أثناء الإضافة ويترك حتى يبرد
- " _ يضاف الكريم شانتلى الى الخليط السابق بخفة ثم يصب في قوالب مبللة بالماء ويوضع في الفريزر حتى يجمد
- 3 _ يقلب وقت التقديم في طبق من البنور (بوضع
 القالب في كسرولة بها ماء ساخن لمدة دقيقة
 ثم يقلب بسرعة) •
- ه ـ يجمل الوجه بوردة من الكريم شانتلى وقد يجمل
 بأى نوع من الفاكهة المسكرة ويقدم مثلجا





سوفليه الشكولاتة

كوب كريم شانتلى

المقادير:

- ٤ بيضات
- ٢ ورقات جيلاتين
- الملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ١ ملعقة كبيرة سكر ناعم

الطريقة:

- ا _ يفصل الصفار عن البياض لكل بيضة ، وذلك بكسر البيضة من النصف بظهر السكين أو على حافة السلطانية شم يوضع البياض في سلطانية والصفار في سلطانية أخرى .
- ٢ ـ يخفق صفار البيض والسكر خفقا جيدا حتى يغلظ الخليط (يمكن استخدام المضرب الكهربائي) ٠
- ٣ ـ تذاب الشيكولاتة في قليل من الماء البارد ، ثم
 تضاف الى الخليط السابق .
- ٤ ـ يذاب الجيلاتين في قليل من الماء على نار هادئة
 حتى يسيل ، ثم يضاف الي الخليط السابق مع
 التلقيب حتى يختفي الجيلاتين تماما ٠
- تضاف الكريمة للخليط بخفة ، ثم يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب حتى يصبح كالمارنج أى بعد أن يصبح ناصح البياض ومتماسك كالكريمة تضاف اليه الفانيليا ثم يضافوا للخليط .
- ٦ ـ يصب الخليط في كاسات أو أطباق بنور ويترك
 حتى يجمد لحدة ساعتين ثم يجمل الوجه بورادت
 من الكريم شانتلى •

موسىالشيكولاتة

المقادير:

- - الطريقة:
- ١ _ تذاب الشيكولاتة على حمام مائي ٠
- ٢ يفصل صفار البيض عن البياض لكل بيضة ٠
- ٣ ـ يضاف الصفار الى الشيكولاتة ويقلب الخليط
 جيدا وهو فى الحمام المائى ثم تضاف ملعقة
 الفانيليا ويرفعوا بعيدا عن الحمام المائى •
- ع يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب حتى يصبح
 كالمارنج ثم يضاف الى الخليط السابق بخفة بعد
 أن يبرد •
- عغرف فى أطباق التقديم ويجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ويوضع فى الثلاجة حتى يثلج تماماً ويقدم •

قالب الكريمة بالكستردة

المقادير

١ كوب كستردة
 ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 ١ كوب كريمة
 ســـكر للتحلية
 ٥ ورقات جيلاتين

- ١ _ تعمل الكستردة ويضاف اليها الفانيليا ٠
- ٢ ـ يذاب الجيلاتين في الماء ثم يضاف الى الكستردة ويترك حتى يبرد ثم يضاف الى الكريمة ويقلب الخليط ويصب في قالب ثم يقلب ويجمل بالكريمة ٠

الكريم كرامل



المقادير

 ب کیلو لبن (۲ کوب)
 مقادیر الکرملة

 ۲ بیضات
 بیضات

 ۱ ملعقة فانیلیا
 کوب ماء

 ســکر للتحلیة
 ب ملعقة صغیرة عصیر لیمون

- ١ _ يعد القالب أو القوالب الصغيرة الأفضل ٠
- ٢ ـ تعمل الكرملة وذلك باضافة الماء الى السكر ويرفعا على النار حتى يذوب السكر فيضاف الليمون ويقلبا
 حتى يحمر اللون ويصبح كرملة فتضاف ملعقة ماء مغلى
- ٣ ـ تصب الكرملة في القالب أو القوالب الصغيرة وهي ساخنة ويترك القالب أو القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتجمد ثم يدهن القالب أو القوالب من الداخل بالسمن جيدا ·
- ع _ يرب البيض قليلا ثم يضاف السكر والفانيليا ويقلب الخليط جيدا بمضرب سلك ثم يضاف اليه اللبن المغلى ·
- يصفى بمصفاة سلك ثم يصب فى القالب بحيث لايزيد عن ثلاثة أرباعها تغطى القوالببورق زبدة مدهون
 سمن .
- ٦ ـ يوضع القالب أو القوالب في صينية بها ماء بحيث لا يصل الماء الى أكثر من نصف ارتفاع القالب ثم ترفع
 الصينية على النار لمدة عشر دقائق مع استمرار غليان الماء ٠
- ٧ ـ توضع الصينية بما فيها في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج مع مراعاة عدم غليان الماء
 أو الكستردة في أثناء وجودها في الفرن وذلك بدوام الملاحظة مع تغيير الماء بمجرد غليانه
 - ٨ ـ بعد اخراجها من الفرن يترك حتى يبر، قليلا ثم يقلب في طبق بنور ويوضع في الثلاجة ويقدم
- ٩ ـ اذا ترك القالب وبه الكريمة حتى يبرد تماما فيجب عند تقديمه أن يوضع القالب في ماء ساخن لفترة وجيزة حتى تسيل الكرملة ثم يقلب باحتراس ويقدم

بودنج دبلومات



المقادير:

فواكه مسكرة مقطعة صوص الكستردة

مقدار من مكونات الكريم كرامل قطع من الكيك مقطعة مكعبات ٢ ملعقة كبيرة زبيب

الطريقية:

١ _ يتم خلط مكونات الكريم كرامل

٢ ـ يعد قالب كيك مستدير ويدهن بالزبد ثم يرش بالسكر السنترفيش ثم ترص فيه قطع الكيك بالتبادل مع
 الفاكهة المسكرة المقطعة والزبيب حتى يمتلىء القالب الى ثلثيه ٠

٣ _ يصب خليط الكريم كرامل بحيث يغطى الوجه تماما ٠

٤ ـ يوضع على النار في حمام مائي حتى يتم الغليان ثم يغطى الوجه بورق شفاف مدهون سمن ويزج في
 الفرن في حمام مائي لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجه (يختبر النضج بوضع سكين في القالب فاذا خرجت نظيفة دلت على تمام النضج) ٠

٥ _ يقلب كطريقة قلب قالب الكريم كرامل وقد تقدم معه صلصة الكستردة أو صلصة أبريكو ٠

بودی کریم ف انی

المقنادير:

كريز مسكر أو فاكهة للتجميل

مقدان من مكوثات الكريم كرامل ل كوب كريم شانتلى

الطريقة:

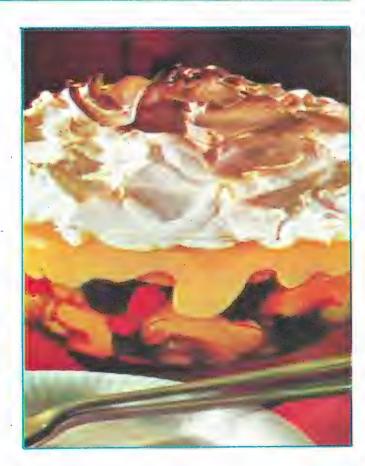
- ١ ـ تصب مكونات الـكريم في قوالب من البيوركس الصغيرة ويطهى في حمام مائي على النار أولا حتى الغليان ثم يزج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .
 - ٢ _ يترك حتى يبرد ويجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى والكريز المسكر أو الفاكهة ٠

145

التريث ل بالكريمة

المقادير





- كعكة اسفنجية أو بقايا كيك أو بسكوت سافويار إ كيلو فاكهة طارجة مثل الفراولة أو الموز أو البرتقال أو علبه فاكهة محفوظة مثل مشمش قها
- ٢ كوب كستردة (أنظر الباب الأول الفصل الأول)
 - ١ كوب كريم شانتلى
- ١ كوب عصير برتقال أو المحلول السكرى للعلبة المستعملة

الطريقة:

- ا ـ توضع قطع الكعك أو البسكوت في قاع الكاسات ثم توضع عليها طبقة من الفاكهة بعد تقطيعها الى أجزاء صغيرة •
- ٢ ـ تغطى طبقة ثانية من الـ كعك أو البسكوت بحيث
 تغطى وجنه الكاسة تماما •
- ٣ _ تسقى بعصير الفاكهة بحيث يتشرب الكعك تماما ٠
- ٤ ـ تعمل الكستردة وتترك حتى تبرد قليلا ثم تصب بحيث تعطى وجه الكاسة تماما
- تجمل بالكريم شانتلى ووحدات من الفاكهة وقد
 يرش عليها بعض الكسرات

كاسات التربيشل بالمارنج

المقبادين:

كالمقادير السابقة ولكن يستغنى عن الكريم شانتلى بياض ٤ بيضات

١ ملعقة صغيرة فانيليا

- ۱ _ يتم عمل طبق التريفل بالطريقة السابقة ولكن تستبدل الكاسات بطبق بايوركس •
- ٢ ـ يضرب بياض البيض حتى يصبح مارنج ثم يطى
 باضافة قليل من السكر والفانيليا ويصب فوق
 الكستردة ثم يزج فى فرن متوسط الحرارة مدة ٨
 دقائق حتى ينضج المارنج ٠
 - ٣ _ يترك ليبرد ويثلج ٠

سلاطةالفاكهة

كيكة الفراولة بالزبادى





كيكة الفراولة بالزبادى

المقادير:

	•
١ ملعقة جيلاتين بودرة أو ٣ ورقة جيلاتين	<u>٣</u> ٢ كوب دقيق
۱۰ کوب کریم شانتلی	ل ملعقة صغيرة بيكنج بودر
٣ ملاعق كبيرة مـاء	٢ ملعقة كبيرة سمن
🍦 كيلو فراولة	۲ کوب زبادی
وحدات مشمش للتجميل	۱۱ کوب سیکر
	۲ بیضــة

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم تعمل حفرة وتوضع بها السمن بعد تقطيعها الى قطع صغيرة ويوضع نصف مقدار السكر ٠
 - ٢ _ يعجن الخليط بالبيض ثم تضاف الفانيليا وتشكل عجينة ٠
 - ٣ _ يدهن قالب فلان بالسمن ويبطن بالعجينة ويخرم بالشوكة حتى لايرتفع أثناء النضج ٠
 - ٤ _ يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة ثم يترك حتى يبرد ٠
 - ه _ يذاب الجيلاتين في الماء ولسمولة اذابته ينقع أولا في قليل من الماء ثم يرفع على النار
- ٦ _ يقطع ثلاثة أرباع كمية الفراولة وتضاف اليها الزبادى بعد خفقة وتحليته بالسكر ثم تضاف اليه الكريمة مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة للتجميل .
 - ٧ _ يصب الجيلاتين ويضاف الى خليط الزبادى مع التقليب بخفة وبسرعة ٠
- ٨ _ توضع بعض وحدات من الفراولة فوق الفلان ثم يغطى بالخليط السابق اعداده (الزبادي والكريمة) ٠
- ٩ _ يوضع القالب في الثلاجة حتى يجمد ثم يقلب وقت التقديم ويجمل بوردات من الكريم شانتلى والمشمش
 والفراولة •

سلاطةالفاكهة

المقادس:

أ كيلو فاكهة منوعة أو فاكهة كمبوت قها أو خليط من الاثنين
 ٢ كوب شراب محلول سكرى أو شراب الفاكهة المحفوظة أو كلاهما
 كريم شانتلى للتجميل (يمكن الاستغناء عنه)

- ١ ـ تجهز الفواكه حسب نوعها بتقشيرها وتقطيعها قطعا مناسبة (كالتفاح والموز والكمثرى) أو تقشر وتفصص وتنزع بنورها كما في الموالح أو تنزع النواة والبنور كما في المشمش والخوخ والكريز .
 - ٢ _ قد تسلق نصف سلق بعض أنواع الفاكهة كالتفاح والخوخ والكمثرى اذا كانت غير كاملة النضج ٠
- ٣ ـ يعمل شراب المحلول السكرى من (٢ كوب ماء + لا كيلو سكر + ليمونة) وطريقة عمله هى وضع الماء
 على السكر ويرفع غلى النار حتى ينصهر السكر ويغلى لمدة ٥ دقائق ثم يضاف عصير الليمون ويترك حتى يبرد ٠
- ٤ ـ ترتب الفاكهة في طبق كبير بنور أو كاسات من البنور ثم يصب عليها الشراب البارد وتوضع في الثلاجة وتقدم مثلجة وقد يقدم معها الكريم شانتلى .

الكريم كرامل الاقتصادى

المقادير:

مقدار من الكرملة	🐈 کیلو لبن (۲کوب)
ل ملعقة صغيرة عصير ليمون	٣ بيضات
ا ملعقة كبيرة ماء مغلى	إ رغيف فينو
٤ ملاعق كبيرة ماء سكر	٣ ملاعق سكر سنترفيش للتحلية
٢ ملعقة كبيرة ماء	١ ملعقة صغيرة فانيليا

- ١ ـ يتم عمل الكرملة أولا ، وذلك بوضع السكر والماء على النارحتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون
 ويعاد على النارحتى تصبح كرملة ، وتضاف ملعقة الماء حتى لا تتجمد الكرملة .
- ٢ ـ تصب الكرملة الساخنة في قالب كبير مستدير أو في قوانب صفيرة بحيث تكفى الكمية لتغطية قاع
 القوالب تماما ، ثم تترك القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتتجمد ثم تدهن جوانب القوالب بالسمن
 - ٣ _ تعمل الكستردة كالآتى:
 - 1 _ يوضع اللبن في سلطانية ويحلى بالسكر ٠
- ب _ يرب البيض حتى يختلط الصفار بالبياض ، ثم تضاف الفانيليا ، ويضاف الى اللبن المحلى بالسكر •
- جـ يقشر سطح العيش الفينو، ثم تنقع اللبابة في الخليط السابق مدة ساعة ثم يصفى بمنخل سلك ثم يصب في القوالب السابق اعدادها بحيث يمتليء القالب الى ثلثيه •
- د ـ توضع القوالب في صينية بها ماء ساخن بحيث يصل الى نصف ارتفاع القوالب وتخبز بوضعها في فرن هاديء لمدة ساعة الى ساعة ونصف حتى تجمد ، معمراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة
 - هـ يختبر النضج يغرس سكين في القالب فاذا أخرجت نظيفة دل ذلك على نضجها
 - ٤ _ تترك القوالب في مكان بارد ، أو توضع في الثلاجة •
 - ه _ قبل التقديم مباشرة يوضع القالب في ماء ساخن لمدة ثانيتين ثم يقلب في طبق مسطح ويقدم .

المسربات

تلعب المربات دورا هاما في التغذية وفي الاقتصاد المنزلي فأصنافها رخيصة ومغذية ومحبوبة عند معظم الناس كما أن عملها وحفظها سهل ·

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح عمل المربات:

- ١ ــ اختيار فواكه صحيحة وناضجة تماما وكذا سكرا نظيفا ويستعمل اناء من النحاس نظيف سميك الجوانب مستدير القاع .
 - ٢ تقلب بملعقة خشب على نار هادئة أولا حتى يذوب السكر ثم تقوى النار وتقلب باستمرار ٠
 - ٣ _ ينزع الريم كلما ظهر حتى يكون لون المربى رائقا ثم يضاف عصير الليمون حتى يمنع التسكير ٠
 - ٤ _ تعقيم البرطمانات وأحكام قفلها واخراج الهواء منها نهائيا عند تعبئتها لأنه يفسدها ٠
 - ٥ _ ابعادها عن الاء عقب رفعها من على النار وعدم استعمال ملاعق مبللة في أخذها ٠
 - ٦ _ عقدها حتى يتكون على سطحها غشاء ظاهر ، كذلك تترك علامة جامدة بين الأصابع ٠
 - ٧ _ تعبئتها فور رفعها من على النار ، وحفظها في مكان جاف معتدل هاو ٠

مربي النارنج بالجزر

المقادير: "

۳ ملاعق کبیرة عصیر لیمون
 ۲۰ کوب ماء

۱ کیلو نارنج
 ۳ کیلو جزر افرنجی
 ۳ کیلو سـکر

الطريقة:

- ١ _ ينقع النارنج في ماء يغمره مدة ٢٤ ساعة مع مراعاة تغيير الماء مرتين خلالها ٠
- ٢ _ يوضع النارنج في ماء بارد يغمره ويرفع على النار ويترك يغلى حوالي ٥ دقائق ٠
- ٣ _ يغسل النارنج من ماء السلق (يرمى ماء السلق) ويقطع شرائح رفيعة جدا ويستخلص منه البذور ٠
 - ٤ _ يكحت الجزر الافرنجي بالسكين بعد غسله ويقطع حلقات رفيعة ٠
- ه _ يخلط الجزر بالنارنج ويضاف اليهما الماء المكيل (*۲ كوب) ويرفع الضليط على النار حتى ينضبج
 النارنج والجزر وينقص حجم الخليط الى النصف تقريبا •
- ٦ _ يضاف السكر وتهدأ النار وتقلب المربى باستمرار حتى يذوب السكر تماما (يراعى ذوبان السكر قبل بدء الغليان والا تسكرت المربى)
- ٧ _ يضاف عصير الليمون ويكشط الريم كلما ظهر ويراعى استمرار التقليب حتى تنضج المربى ويعرف ذلك
 بأخذ جزء بسيط منها ووضعه في طبق وتركه حتى يبرد ثم تحريكه بعد ذلكفاذا ظهر على سطح المربى غشاء
 واضح دل ذلك على تمام النضج ٠

- ٨ ـ تعبأ في برطمانات جافة نظيفة معقمة حتى حافتها بالمربى عقب رفعها من على النار مباشرة ٠
- ٩ _ يبشر قليل من الشمع الأبيض ويصهر على حماممائي ، أي يوضع الشمع في اناء ويوضع الاناء المحتوى على الشمع داخل وعاء أكبر منه به ماء ساخن ويوضع على النار ، وذلك حتى لا يكون الشمع عرضة للاشتعال أثناء انصهاره •
- ١٠ يقص ورق زبدة الى مستديرات قطرها يساوى قطر غطاء البرطمان وتغمر في الشمع ثم توضع فوق المربى وذلك حتى لا يتسرب الهواء اليها فيفسدها ٠
- ١١ _ يقفل البرطمان جيدا بغطائه الخاص ثم ينظف من الخارج بخرقة مبللة بالماء الدافيء ويجفف ويلصق علىه التكبت٠

مسراك لفراولة

المقادس:

عصير ليمونة

١٤ كيلو فراولة

١ : ١٤ كيلو سكر سنترفيش

الطريقة:

- ١ _ تغسل الفراولة جيدا وتنزع منها الأعناق الخضراء ٠
- ٢ _ توضع في وعاء من الصيني في طبقات متبادلة مع نصف السكر وتترك لليوم التالي في الثلاجة ٠
- ٣ _ تنشل الفراولة ويؤخذ الشرابوما يتبقى من السكر بدون نوبان ويضاف اليه باقى السكر (النصف الثاني) ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يصير سمكه كسمك الشراب الثقيل ويضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر ٠
- ٤ _ تضاف الفراولة وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب ١٠: ١٥ دقيقة حتى تظهر علامة النضج السابق نكرها ٠ وقد تلون المربى باضافة قليل من الكوتشنيل ٠
 - نعباً بالطريقة السابق شرحها (تصنع مربى المشمش والبرقوق والخوخ بنفس الطريقة) .

مربيالتين

المقادس:

٢: ١ كىلوسىكرسىنترفيش ۱ کیلو تین برشومی فانيليا سائلة أو بودرة

١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

الطريقة:

- ١ _ يغسل التين ويقشر ثم يقطع حلقات أو قطع حسب الطلب ثم يوضع السكر بالتبادل مع التين ويترك مدة تتراوح بین ٦ الی ۱۲ ساعة ٠
- ٢ _ يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون وتقوى النار وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب ونزع الريم كلمز ظهر ٠
 - ٣ _ يعرف نضج المربى وتعبئ بالطريقة السابق شرحها ٠

14.

مربي البلح السماني

المقادس:

عصير ليمونة كبيرة قرنفل ولوز للمشو

١ كيلو بلح سماني مقشر ومسلوق ومنزوع النوى

١ كيلو سكر سنترفيش أو ماكينة

٢ كوب ماء مع ماء السبلق

الطريقة:

- ١ _ يغسل البلح ثم يسلق ويتم تقشيره مع نزع النواة ثم يوزن٠
- ٢ _ توضع بدلا من النواة نصف لوزة مقشرة وواحدة من القرنفل ٠
- ٣ ـ يضاف ماء السلق الى السكر، ويذاب السكر في الماء على النار الهادئة ثم تقوى النار ويضاف عصير
 اليمون
 - ٤ _ ينزع الريم ويضاف البلح المسلوق عند بدء غليان المحلول السكرى .
- ٥ _ تترك المربى تغلى على النار حتى يصبح لون المحلول السكرى أحمر قاتم وقوامه سميكا ويلاحظ نزع الريم كلما ظهر ٠
 - ٦ _ ترفع المربى من على النار وتعبأ في برطمانات بالطريقة السابق ذكرها ٠

مرب الجوافة

القادير:

﴿ ١ كيلو جرافة (بما يساوى خمسة أكواب جوافة مسلوقة ومصفاة)

1 كيلو سكر سنترفيش لكل خمسة أكواب جوافة مصفاة

عصير ليمونة كبيرة

الطريقة:

- ١ _ تغسل الجوافة وتقطع ويوضع عليها الماء الكافي لسلقها ثم تسلق لمدة نصف ساعة ٠
 - ٢ تصفى بالمصفاة لازالة البذور والقشر ٠
- تم يضاف السكر مع الماء المتبقى من السلق حتى تصبح مثل البوريه ويرفع على النار الهادئة مع
 التقليب حتى يذوب السكر ويضاف عصير الليمون ثم تقوى النار نوعا ما وينزع الريم كلما ظهر
 ويسنمر في التقليب حتى تنضج المربى وتعبأ بالطريقة السابق شرحها
 - ٤ _ يمكن وضع الجوافة المسلوقة مع الماء في الخلاط وضربها اذا توفر ذلك للاسراع في العمل ٠

مربب البرتفتال

المقادير:

عصير ليمونة

١٤ كيلو برتقال

۱ کیلو سکر

الطريقة:

- ١ _ يبشر البرتقال ويغسل ثم يقطع الى أربع أجزاء بالطول ٠
- ٢ _ تنزع البذور والعنق الموجودة ، ثم تقطع الثمرة الى شرائح رفيعة بواسطة سكين حادة أو مقص ٠

- ٣ ـ يوضع السكر مع البرتقال في اناء بالتبادل ويترك مدة حتى يتصفي السائل ٠
- ٤ ـ يرفع على نار هادئة ثم يضاف اليه عصير الليمون بمقدار ملعقة عصير للكيلو ٠
 - ٥ _ ينزع الريم كلما ظهر ويستمر في التقليب حتى تنضح المربى وتعبـ أ
 - ٦ _ يختبر كما ذكر في الطريقة السابقة ٠

مربي للشمشن

المقادير:

١ ملعقة كبيرة غصير ليمون

۱ کیلو مشمش طازج

٤ فناجين سكر سنترفيش

الطريقية:

١ _ يغسل المشمش وينزع النوى ٠

- ٢ _ يوضع مع نصف مقدار السكر في طبقات متبادلة لليوم التالي ٠
- ٣ _ ينشل المشمش ويؤخذ ما يتبقى من شراب وسكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر ، ١ى النصف
 - ٤ _ يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويصبح قوام المحلول السكرى كقوام الشراب الثقيل ٠
 - ٥ _ يضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر ٠
 - ٦ ـ يضاف المشمش وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب من ١٠: ١٥ دقيقة حتى ينضح ٠
- ٧ يختبر النضج بأخذ جزء منها وتركه في طبق بدون تحريك حتى يبرد ثم نميل الطبق يمنة ويسرة فاذا ظهر غشاء واضح على سطح المربى دل ذلك على وجوب رفعها من على النار ٠
 - ٨ _ تعبأ بعد رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة معقمة ٠
 - ٩ ـ تقفل البرطماناتقفلا محكما ويلصق عليها التيكيت باسم المربى وتحفظ في مكان هاو وبارد ٠

مرلج البرتفتال

٤ كوب ماء للسلق

القادير:

ل كيلو برتقال

٦ كوپ سكر

عصير ٢ ليمونة الطريقة:

- ١ _ يغسل البرتقال ويسلق في ماء يغمره جيدا لمدة ١٠ دقائق من بدء الغليان ثم يصب الماء بعيدا للتخلص من مرارة قشر البرتقال •
 - ٢ ـ يعاد البرتقال على النار بعد غمره بماء جديد ويترك على النار حتى ينضع ٠
 - ٣ ـ ينشل من ماء السلق ويحتفظ بهذا الماء ٠
 - ٤ يقطع البرتقال ارباعا بالطول وتستخرج منه البذور •

111

- ٥ ـ يتم فرمة بمفرمة اللحم ويضاف اليه أربعة أكواب من الماء الذي سبق الاحتفاظ به ٠
- ٦ ـ يضاف السكر ويوضع الخليط على النار الهادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر ثم يضاف اليه
 عصير الليمون
 - ٧ تقوى النار مع التقليب المستمر وينزع الريم كلما ظهر ٠
- ۸ ـ تختبر المربى من آن لآخر باخذ جزء منها على طبق وتركها حتى تبرد ثم تحريكها ، فاذا ظهر بوضوح غشاء
 على سطحها دل ذلك على وجوب رفعها من على النار •
- ٩ ـ تعبأ حال رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة معقمة ، وتغطى ويلصق عليها التيكيت باسمها
 وتحفظ في مكان جاف هاو بارد •

مربى اليوسفى والبرتقال

المقادس:

١ كيلو سكر١ ملعقة عصير ليمون

۱ کیلو برتقال بسرة۱ کیلو یوسفی

الطريقة:

- ١ _ يغسل البرتقال واليوسفى غسلا جيدا ٠
- ٢ _ يسلق البرتقال واليوسفي في الماء بحيث يغمره الماء تماما لمدة عشر دقائق ثم يصفى ٠
- ٣ _ يعاد سلقه مرة ثانية حتى ينضج تماما ثم يرفع البرتقال واليوسفى من ماء السلق وتزال البذور ثم يفرم جيدا مع الاحتفاظ بالعصير الناتج اثناء الفرم ·
- ٤ ـ يضاف السكر على العصير ويقلب حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف اليهم البرتقال واليوسيفى
 المفروم
 - ٥ _ يرفع الجميع على نار هادئة حتى تنضج المربى مع نزع الريم كلما ظهر ٠
 - ٦ _ يضاف ملعقة كبيرة من عصير الليمون على المربى وتترك تغلى على النار لمدة خمس دقائق ٠
- ٧ _ تعبأ في برطمانات معقمة جيدا ثم تقفل بحيث يكون ارتفاعها الى ما قبل حافتها بمقدار نصف بوصة ٠
- ٨ ـ يختبر نضج المربى بأن يوضع قليل منها على طبق نظيف وتركه حتى يبرد ويترك خمس دقائق فاذا حافظت على قوامها وانكمشت دل ذلك على تمام النضج وتعبأ كما سبق شرحه .

لفات قعرًالدِّينَ

المقادير:

۱ جرام بنزوات الصوديوم په ملعقة صغيرة بيكربونات ۱ جرام ملح ليمون

کیلو مشمش ناضج جدا
 کوب سکر سنترفیش

الطريقة

- ١ _ يغسل المشمش جيدا وينزع منه النوى يوضع على النار حتى ينهرى ثم يرفع من فوق النار ويصفى
- على النار مع إضافة السكر ويترك حتى يغلى جيدا ثم يضاف ملح الليمون المذاب في ملعقة صغيرة ماء ويترك
 عغلى جيدا
 - ٣ يرفع من فوق النار ويضاف البيكربونات ويقلب بالملعقة تم البنزوات ويقلب
 - على الفرومايكا او الرخام ويدهن بزيت البرافين ويصب الحليط عليها ــ ويترك فى الفواء ويغطى بقطعة شاش لمده ايام الى أن يجف ثم يلف فى قطعة ورق سولوفان

السمسمية

المقادير :

ملعقة كبيرة من الزيت ملعقة صغيرة ليمون ورق سولوفان للتغليف المحكور سمسم (الله الكوب) المحكور سكر سنترفيش (أو ماكينة) الماء البارد

الطريقة:

١ _ يحمص السمسم تحميصا خفيفا بعد تنظيفة .

- ٧ _ يوضع السكر في أناء مستدير القاع ثم يضاف اليه الماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب الجيد حتى يذوب السكر .
- سيضاف عصير الليمون ، ويرفع الاناء على النار ويستمر التقليب حتى يتلون باللون الذهبى ويدخل في عملية الكرملة ، ثم يضاف السمسم مع التقليب
 بخفة حتى يختلط تماما .
 - ع حتى يصير سمكه ۱ سم بواسطة مردانة مدهونة بالزيت ويترك حتى يصير سمكه ۱ سم بواسطة مردانة مدهونة بالزيت ويترك حتى يدفأ .
 - يقطع وهو دافئ الى اشكال مختلفة مثل الدوائر أو المربعات أو الاصابع ، ثم تغلف بورق سولوفان أو توضع ڤ
 علبة محكمة الغطاء .

الفولية

المقادير:

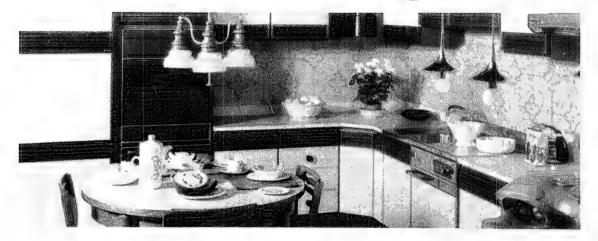
لم كيلو فول سودانى مقشر بدون ملح لم كيلو سكر سنترفيش قليل من الماء ملعقة كبيره زيت

ملعقة عصير ليمون

الطريقة:

نفس طريقة عمل السمسمية غير أنه يحمص الفول السوداني قبل أضافتة الى الخليط.

البالبالخامس المطبخ الحديث وفن إعدالموائد



تسبط عمليات الطهي:

ان تبسيط عمليات الطهى أمر بالغ الأهمية ، خاصة بالنسبة لربة البيت ، وذلك لأن اعداد الطعام وطهيه يستغرق من ربة المنزل النصف الأول من يومها ، وخاصة ربة المنزل المصرية التى لا تعتمد على الأطعمة الجاهزة أو المعلبة أو المحفوظة ولذلك يهمنا أن ندرس الوسائل التى تبسط عملية طهى الطعام ، بحيث توفر لربة البيت المصرية الجهد الكبير والوقت الطويل الذى تنفقه في هذا العمل ، خاصة وأنه عمل يتكرر يوميا ، وينتهى مفعوله فور استهلاكه بحيث نحتاج الى تكراره ويمكن التفكير في وسائل كثيرة لتبسيط عملية الطهى نفسها مثالا :

- ١ _ ترتيب الآلات والأجهزة المستخدمة في عملية الطهى بالشكل الذي يوفر حركة القائمة بالطهي ٠
- ٢ _ استخدام أدوات الطهى الحديثة التى تختصر الوقت والجهد ، مثل المضرب والشواية الكهربائية وحلة
 الطهى بالبخار والأدوات الصغيرة التى تخفف العمل مثل المقورة والمقشرة بدل السكين ، كذلك المصفاة
 الطاحونة بدلا من المصفاة العادية •
- ٣ _ الاستعانة بالخامات نصف المجهزة التي تدخل في اعداد الطعام مثل البصل المجفف والثوم المجفف والفلفل المطحون ١٠٠ النع ٠
- ع _ استخدام طرق الطهى البسيطة والابتعاد عن الطرق المعقدة التي تستغرق وقتا طويلا وفي نفس الوقت غير صحة ·
 - ٥ _ اختصار كل العمليات الجزئية في الطهى التي يمكن الاستغناء عنها ٠
- 7 _ تنظيم قائمة الطعام اليومى بحيث تتناسب الأصناف مع بعضها وبحيث لاتحتوى على أكثر من صنف واحد يحتاح الى عمل مراحل كثيرة · فمثلا لا تجمع قائمة طعام واحدة بين الفاصوليا الخضراء ومحشو ورق العنب أو الكرنب ، لأن كل منهما يستغرق وقتا طويلا في اعداده · ويمكن لربة المنزل عن طريق تجاربها الشخصية ادخال التحسينات التى تسهل وتبسط أى طريفة من طرق اعداد الطعام ، وبذلك تتحسن طريقتها وتقتصد الكثير من الوقت والجهد ، مع ملاحظة أنه لا يمكن تعميم طريقة خاصة لتتبعها ربات البيوت بل يجب على كل ربة بيت تطبيق التحسين بالنسبة لظروفها الخاصة ، مع أن أسلوبنا الشرقي في الطهي من النوع الذي يستغرق وقتا طويلا ، اذ أننا لا نعتمد على طرق الطهى البسيطة كالسلق مثلا ·



_ تنظيم المطبخ بالطريقة التى توفر الجهد والوقت لربة المنزل، ولقد اهتم القائمون بدراسة الجهد الذى تبذله ربة البيت في المطبخ وحسبوه في أعمال محددة، فمثلا اعداد الافطار أو الغيداء أو العشاء،

واستخدمت لذلك أساليب كثيرة لقياس عدد الخطوات التى تتحركها ربة البيت فى المطبخ ، وقيست هذه الخطوات منها ببكرة خيط ٠٠ الخ بحيث أمكن رسم خريطة أرضية لتحركات ربة البيت فى المطبخ فاتضح منها مثلا أن اعداد الوجبة الواحدة يستغرق تحركات طولها يصل فى بعض الأحيان الى ٩٠ مترا ، وبادخال بعض التعديلات فى ترتيب أماكن أجهزة الطهى أمكن اختصارها الى نصف هذه المسافة ٠

"الله تتظام الطنخ على نيسيط عملية الطهي "

يتبع تنظيم المطبخ عادة الأشكال الأربعة الآتية:

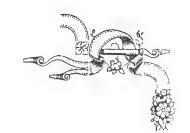
- ١ ـ شكل الشريط: وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل (الحوض ـ الموقد ـ الدواليب ١٠ الخ) مرصوصة في جانب واحد من أحد جدران المطبخ ٠
- ٢ _ شكل متوازيين : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في صفين متوازيين بجانب حائطين متوازيين ٠
- ٣ ـ شكل حرف ـ : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل على شكل زاوية قائمة بحيث تشعل جدارين
 متجاورين
- ع _ شكل حرف U : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في شبة دادًة ، بحيث تشغل ثلاث جدران من المطبخ ·

وقد صورت الحركة أثناء اعداد وجبة طعام معينة لأربعة أشخاص في كل من المطابخ الأربعه وتبين أنه تحت الظروف التي أجريت فيها التجربة ، كان العمل في المطبخ المنظم على شكل U أيسرها ، يليها المطبخ المنظم على شكل ٥٥ دقيقة ، بينما استغرق المنظم على شكل متوازيين ، فقد استغرق اعداد الوجبة في المطبخ المنظم على شكل ٥٥ دقيقة ، وسارت ٢٦٢ خطوة في المطبخ المنظم على شكل الشريط ٥٨ دقيقة ، وسارت ٢٦٦ خطوة في المطبخ المنظم على شكل المطبخ المنظم على شكل على شكل على و ٤٥٤ خطوة في المطبخ المنظم على شكل شريط ، في حين أن المطبخ المنظم على شكل متوازيين قلت فيه الحركة ٠

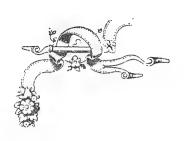
وقد لوحظأن معظم التحركات تتم بين مكان الطهى والحوض ، ثم بين الحوض ومكان حفظ الأملباق ، ثم بين مكان الأطباق والمائدة ، واستغرق الوقوف عند الحوض معظم الوقت في المطابخ الأربعة ٠

يجب عراعاة الشروط التالية عند القيام بتنظيم الطبخ :

- ١ _ يستحسن أن يكون مكان الطهى قريبا من الحوض نسبيا ٠
- ٢ _ أن تكون منضدة تجهيز الخضروات قريبة من الحوض ومكان الطهى ٠
 - ٣ _ أن يكون مكان حفظ الأطباق ملاصقا للحوض ٠
- ٤ _ أن يكون مكان حفظ علب الملح والتوابل والسمن ٠٠ الخ قريبا من مكان الطهى ٠
- مراعاة المسافة بين مكان الطهى والثلاجة الكهربائية أهم منها بين الثلاجة والحوض
 - ٦ _ يستحسن وجود منضدة صغيرة بجوار الثلاجة أثناء اعداد الوجبات ٠





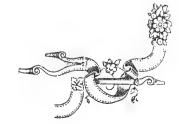


بشرى لربات البيوت

صدر بحمد الله الكتاب البحيد في سلسلة كتب دليل الاسرة ـ المؤلفة عديلة عزيز حسن يشهل التغذية السليمة في الصحة والهرض والطربق الصحيح للرشاقة سواء من الناحية الغذائية أو الرياضية مع أحدث الاطباق الشهية من الحلوى والكيك والبسكويت والسفليهات والهثلجات والشربات والهربات كما يتضمن اطباق شهية من اللحوم والطيور والاسماك والخضر والهشميات والسلاطات التي تقدم في الهناسبات المختلفة على الطرق المختلفة لحفظ الفاكهة والخضر .

المؤلفة حيلة عزبز حسن







وهذه الدراسات هى أسس تبسيط العمل بالمنزل حيث أنها ابتكرت طرقا جديدة للعمل وأدخلت تحسينات يمكن لربة البيت تطبيقها لتسهيل عملها فى البيت ، وكلما ظهرت دراسات جديدة كلما زاد مجال التحسين • وقد ى يكون الاقتصاد فى الوقت باتباع احدى الطرق الجديدة كبيرا ، ولكن الاقلال من الحركة الزائدة سيقتصد حتما فى الجهد الذى نبذله ، وستضيف الدقائق القليلة المتوفرة من القيام بعدد من الأعمال الأخرى المطلوبة •

كما أن اتباع نماذج العمل الجديدة ومحاولة تطبيقها لتلائم أوضاع كل ربة بيت ، تزيد من رغبتها في العمل ، وتجعل أفراد الأسرة دائمي البحث عن أحدث الطرق لتيسير العمل ، وتقليل الجهد ليصبح العمل أكثر متعة •

اما بالنسبة لتجهيزات المطبخ فان ارتفاع ومساحة مسطحات العمل فيه تتحدد تبعا للآتى :

- ١ _ طول ربة البيت أو القائمة بالعمل ، وهل ستؤدى عملها واقفة أو وهي جالسة ٠
 - ٢ _ نوع وكمية العمل الذي سيؤدى على هذه المسطحات ٠
 - ٣ _ عدد وحجم الأدوات والآلات المستخدمة في العمل ٠

كما أن الاضاءة الطبيعية أو الصناعية للمطبخ لها أهمية خاصة ، فان الضوء الساطع من الشمس أو المصابيح الكهربائية يؤثر في النظر وتضيق به نفوسنا ، وكذلك الحال ان لم يكن الضوء كافيا • أي أنه في حالة الضوء الشديد والضوء الضعيف تسوء قوة الابصار ويضعف تبعا لذلك نشاطنا وميلنا الى العمل هذا فضلا عما يقع أحيانا من الحوادث • وتتوقف اضاءة المطبخ اضاءة صحيحة على حجم المطبخ ، ولون طلاء جدرانه ونظامه • وعموما يجب أن تكون الاضاءة كافية •

أما المطبخ الكبير فلابد أن يكون به أكثر من مصدر للاضاءة ، وذلك وفقا للقواعد الحديثة في كل اضاءة حسنة ، على أن يكون المصدر الأول من مصباح يتدلى من وسلط سقف المطبخ لاضاءة المطبخ كله ، وخاصلة الدواليب العليا ، ثم مصباحان آخران واحد فوق كل جانب من جانبي الحوض وذلك لاضاءة الحوض نفسله والأماكن المجاورة له وعموما يمكن الاستعانة بمصابيح الفلورسنت ذات الشكل المستطيل أو الدائري أو المربع في أماكن متباعدة •

ترتيب الأدوات المنزلية لتتحقق سهولة استخدامها:

وهذا أمر هام جدا ٠٠ فلو فرضنا أن سيدة لا تؤمن بالترتيب ، فانها لا تراعى النظام فى ترتيب أدوات المطبخ ، فاذا احتاجت الى علبة فلفل بحثت عنها فوق كل الأرفف وفى النملية والدولاب وضيعت وقتا كثيرا فى ذلك وفقدت أعصابها لأن الطعام على النار يغلى ، وفى النهاية تجد علبة الفلفل فى حجرة الطعام ٠

وحسن ترتيب وضع أدوات وخامات العمل تفرض وضع الأشياء قريبة من المكان الذى تستخدم فيه فه فمثلا كل الخامات الداخلة فى عملية الطهى توضع فى مكان قريب من عملها ، بحيث تستطيع ربة البيت وهى واقفة أمام الموقد أن تحرك يديها بسهولة ودون تحركات كثيرة لا لزوم لها ، أن تتناول ما تريد من السمن والملح والفلفل ٠٠ الخ ، ويراعى أن تكون الأشياء موضوعة فى حدود نصف دائرة مركزها حيث تقف ربة البيت ، ونصف قطرها فى متناول يديها ، بحيث لا تضطر الى الانحناء أو التشعلق ، فلكل يد مجال طبيعى تتحرك فيه أفقيا ورأسيا حركة مختصرة بأقل وقت وجهد ، فان تخطينا هذا المجال ألحقنا الضرر بالوضع الطبيعى لجسم القائمة بالعمل ٠

جهارعمل للبل لزيادى

العجان الكهربائي والخلاط ولاعة البوتاجازالكه بإئية







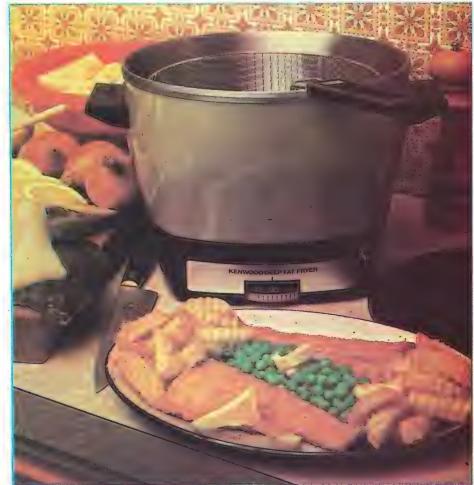
المفمة الكهبائية

الحلة الكهربائية للتحمير الغزير









السكين الكهراتي



الأدوات والأجهزة المديثة

لقد صحب التطور الصناعى والتكنولوجى الحديث ظهور العديد من الأدوات والأجهزة التى ساهمت مساهمة فعالة فى تطور المطبخ وأسلوب الطهى ، وأصبح لدى العاملين فى هذا المجال سواءا فى المنزل أو المحال العامة أو الفنادق الامكانيات التى يسرت لهم السرعة والدقة فى اعداد الأصناف المختلفة من المأكولات والمشروبات كما يسرت لهم حفظها وحفظ الخضروات والفاكهة الطازجة لمدد قصيرة أو طويلة حسب الحاجة ، هذا بخلاف مساهمتها فى تخفيف الأعباء ، فوجدت الأجهزة الخاصة لغسل الصحون والسخانات المختلفة ، كهربائية وغيرها ، والخلاطات والعجانات الكهربائية ، وحلل البخار والسكين الكهربائى ومواقد البوتاجاز والمواقد الكهربائية وغيرها .

ان الأدوات والأجهزة الحديثة عامل هام جدا في اعداد الوجبات السريعة والحلوى، وهي سهلة الاستعمال وتحتاج الى جهد بسيط في تجهيزها للعمل، ولكنها تحتاج الى عناية خاصة في تنظيفها واعادتها الى ما كانت عليه بعد الانتهاء من استعمالها، لذلك يجب مراعاة نقط هامة أثناء الاستعمال تتلخص في :

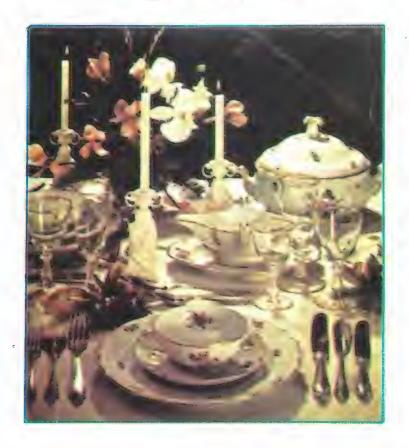
- ١ _ قراءة الكتيب الذي يصرف مع الجهاز بدقة والتعرف على قطع الجهاز واحدة واحدة وكيفية تركيبها
 واستعمالها . كما يجب مراعاة التعليمات الخاصة بصيانتها وحفظها .
- ٢ _ يجب قطع التيار الكهربائي عن أي الة كهربائية قبل تركيبها أو عند فكها ، بحيث يصبح ذلك عملا
 روتينيا ٠
- ٣ _ ينبغى عدم لمس الأدوات الكهربائية مهما كانت معزولة بأيد مبتلة ، واذا سخن الجهاز الكهربائي لسبب ما فلا يمسك بفوطة مبللة قبل قطع التيار الكهربائي .
 - ٤ _ ولصيانة وضمان سلامة الجهاز وصلاحيته للعمل أطول مدة ممكنة يلاحظ الآتى :
- أ _ لا تغمر قاعدة الجهاز أو اليد في الماء أو في محلول التنظيف بل ينظف هيكل الجهاز بخرقة منداة
 بالماء بعد قطع التيار عنه ثم يجفف بعد ذلك بفوطة جافة •
- ب لا توضع الأجهزة الكهربائية على مفارش أو سجاد طرى تفاديا من خلظة الهواء الناتج عن تشغيل الجهاز ، لذلك يجب وضع الجهاز على سطح صلب أملس ·
- ج _ يوقف الجهاز الكهربائى عن العمل اذا شعرنا بسخونته لأن الأدوات الكهربائية الرخيصة نسبيا لا تحتوى على أجهزة تبريد ، لذلك يجب الانتظار حتى يبرد الجهاز قبل العودة الى تشغيله •

الشواية الكهربائية الكهربائية الكهربائية





إعداد يوفيه أمهيكاني



إعدادمائدة غذاء أوعشاء



فراعدادالموائد

يلعب اعداد المائدة وترتيبها دورا كبيرا في الاقبال على تناول الطعام بشهية ، دون ارهاق أو ارباك لربة المنزل • ولا يعتمد ذلك على الأواني والأدوات الغالية الثمن والمبالغ في كمياتها ، ولكنه يعتمد على البساطة والنظام والجمال وفقا لأحدث القواعد الأساسية في اعداد الموائد • كما أن ذلك لا يعنى أيضا اعداد هذه الموائد ، عند دعوة الضيوف ، ولكن يعنى اعدادها في كل وجبة في المنزل لتنشأ الأسرة ملمة بالأصول الصحيحة لاعداد المائدة وتناول الأطعمة •

ان المبدأ العام هو ضرورة اعداد المائدة قبل ميعاد تناول الوجبات بوقت كاف ، خاصة فى حالة استقبال الضيوف ، اذ أن ذلك سوف يساعد ربة المنزل على استقبال ضيوفها والحفاوة بهم ، وأن ربة المنزل الناجحة هى التى تحتفظ دائما بالأوانى والأدوات نظيفة لامعة وفى متناول يدها وهذا لا يتأتى الا اذا خصص لها مكان يسهل الوصول اليه وتكون موضوعة فى نظام وترتيب ، بحيث لا يؤدى اخراجها أو اعادتها ، الى كسرها أو تشويهها أو تمزيقها .

العناصر الأساسية في اعداد المائدة

المقارش:

يكتفى فى الوجبات العادية بمفرش من البلاستيك ليسهل تنظيفه دون ارهاق أما فى المناسبات والدعوات فتكون من القماش ، على أن يوضع تحته عازل من اللباد الخفيف منعا من تحرك المفرش أو احداث أصوات أثناء تداول الأوانى والأدوات ، ويلاحظ التناسق بين الاطباق والمفرش بمعنى أنه اذا كانت الأطباق منقوشة يكون المفرش سيادة ، أما فى البوفيهات فغالبا ما يكون المفرش أبيض سيادة ، ويفرش المفرش بحيث يكون متدلى بالتساوى من على أجناب المائدة بطول حوالى ٣٠ سم •

الفـــوط:

تكون أطوالها اما ٣٠ × ٣٠ سم أو أكبر من ذلك ، وقد تستعمل الفوط الورق ، على أن تستعمل الفوط الصغيرة في الحفادت أما الفوط الكبيرة فتستعمل في دعوات الغذاء أو العشاء وقد توضع الفوطة على يسار الأطباق والأدوات المعدة للفرد أو قد تطوى طبقات بطريقة زخرفية ، وتوضع اما في الطبق الكبير أو في كوب الماء • وقد توضع ورقة ملونة لتحاشي بقع الروج في فوط السيدات •

الأطباق:

يختلف عدد الأطباق باختلاف الأصناف المعدة في القائمة بحيث لا تزيد عن ثلاثة فوق بعضهم ، على أن يكون طبق الحساء أو الاورديفر أعلاها ، ثم يوضع تحته طبق السمك وفي الأسمفل طبق الخضار واللحم . أما طبق الخبز والزبد فيكون حجمه صغير ويوضع على يسار هذه الأطباق والى الأمام قليلا ، وقد يوضع بجانبه طبق صغير أيضا للسلطة وقد يستغنى عنه على أن يستخدم طبق الخبز والزبد للسلطة .

الأدوات الفضية:

ان عددها يختلف تبعا للأصناف التي ستقدم طبقا لقائمة الطعام وهي تنقسم الى قسمين:

القسم الأول: وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الحاذقة:

وهذه يكون ترتيبها من الخارج الى الداخل على يمين الأطباق ومن الداخل الى الخارج على شمال الأطباق •

الملعقة : يكون جزؤها المقعر الى أعلا •

سكينة السمك : ويكون حد السكين الى الداخل (في حالة وجود السمك ضمن قائمة الطعام) •

السكينة : ويكون حده الى الداخل ٠

على يسار الأطباق (من الداخل الى الخارج):

الشــوكة : وتكون أسنانها الى أعلا •

شـوكة السمك : وتكون أسنانها الى أعلا أيضا •

سكين الخبز أو الزبد : وهذه اما أن توضع مستعرضة على طبق الخبز أو الزبد موازية لحافة سكين الخبز أو الخبز أو الزبد موازية لحافة المائدة أو موازية للشوك بجانب طبق الخبز ·

القسم الثانى: وهى الأدوات التى تستخدم مع الأصناف الطوة والفاكهة وهذه يكون ترتيبها أمام الأطباق. مبتدئة بالآتى:

الشوكة الصغيرة: يدها الى اليسار وأسنانها الى أعلا •

السكين الصغيرة : أمام الشوكة ويدها الى اليمين وحد السكين الى الداخل •

الملعقة الصغيرة: أمام السكين ويدها الى اليمين والجزء المقعر الى أعلان

الأكـــواب : توضع أمام الأطباق ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين •

دورق المياه : يوضع في أحد أطراف المائدة أ و يمرر به القائم بالتخديم على أن تملأ الأكواب من يسار الحالس ·

الخصيبن : يوضع بكمية مناسبة في طبق الخبز لكل فرد ، أما باقي الكمية فتوضع في السلة الخاصة بها على طرف المائدة •

المسلاحات : تملأ احداها بالملح والأخرى بالفلفل الناعم ، أما المستردة ان وجدت فتوضع في وعائها الخاص على أن يملأ الى ثلثيه فقط ، وقد توضع مجموعة منهم على جانب المائدة أو في وسطها كما قد توضع أكثر من مجموعة في حالة كثرة المدعوين •

مجملات وسط المائدة: لزيادة جمال المائدة ولاستكمال رونقها فقد يوضع ورد طبيعى أو صناعى حسب الامكانيات في وسط المائدة وبطولها بحيث لا يكون مرتفعا حتى لا يعوق الرؤيا بين الحاضرين ·

طبق الفاكهة والأصناف الحلوة: ترتب بشكل جميل فوق البوفيه على أن ترص وسط الترابيزة بعد رفع الأوانى والأدوات التى استخدمت، وكذا الملاحات والخبز بحيث لا يبقى على المائدة الا الأوانى والأدوات التى ستستخدم في تنا ول الفاكهة والأصناف الصلوة ·

طفاية السجاير: توضع طفاية سجاير بين كل شخصين أو قد يكتفى بطفايتين على أن يوضعا في طرفي المائدة •

أوانى غسل الأيدى : قد توضع سلطانية صغيرة من الصينى أو الفضة أو المعدن أعلى طبق السلطة لكل فرد في حالة ما اذا كان ضمن قائمة الطعام صنفا يستحق غسل اليدين •

البوقية الأمريكائي:

قد يلجأ الى هذا الأسلوب في اعداد المائدة في حالة دعوة أعداد كبيرة من الأفراد يزيد عن حجم المائدة في المنزل وفي هذه الحالة يتبع الآتي

- ۱ _ ترتب جميع الأوانى والأدوات التى ستستخدم على البوفيهات وعلى مناضد جانبية ، بحيث يوضع كل نوع على حدة بمعنى (الأطباق كل نوع على حدة والسكاكين والشوك والملاعق كل على حدة وهكذا ٠٠٠) .
 - ٢ _ أصناف القائمة ترتب بحيثتكون البداية من اليسار الى اليمين وآخرها الماء والمشروبات ٠
- ٣ _ يقوم كل شخص بجمع الأدوات اللازمة له كما يقوم بغرف الأصناف التي يريدها من الشمال الى اليمين ،
 ثم يجلس في أي مكان يختاره سواءا في حجرة المائدة أو الصالون (هذه الأماكن يكون قد سبق اعدادها بالمناضد الصغيرة التي يتم توزيعها بطريقة تيسر على الشخص تناول طعامه) .
- 3 _ يجب أن توضع دوارق المياه أو المشروبات في مكان يسهل على الجميع تناولها أو أن يقوم الشخص القائم بالتخديم بملأ الأكواب عند الطلب ويراعى ألا يزيد ملأ الكوب عن ثلثيه حتى لا يكون عرضة لسكبه •
- ه _ يفضل أن يجهز مكان خاص ترتب عليه أصناف الصلوى والفاكهة وبجانبها الأوانى والأدوات الخاصة بها ·

اعداد مائدة الافطار:

لاتقل أهمية اعداد مائدة الافطار عن اعداد مائدة الغنداء أو العشاء ، اذ أن المائدة التي تعد اعدادا سليما تساعد ربة المنزل على سرعة تلبية احتياجات الأسرة علاوة على أنه يبعث على فتح الشهية وان طريقة الاعداد في أبسط صورها كالآتي :

- ١ _ تفرش المائدة بمفرش مناسب نظيف ١
- ٢ _ يوضع طبق كبير أمام كل جالس وكذا طبق صغير على يساره لوضع الخبز والفوطة كما يمكن أن يستخدم
 في نهاية الوجبة لأكل الزبد والمربى .
- ٣ ـ توضع الشوكة على يسار الطبق الكبير بحيث تكون أسنانها الى أعلا ، كما توضع السكين على يمين الطبق
 الكبير بحيث يكون حدها الى الداخل · كما توضع سكين صغير مستعرضة على طبق الخبر ·
- ع _ يوضع فنجان الشاى أمام الأصناف ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين بحيث تكون يد الفنجان لجهـة اليمين ، كما توضع الملعقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين .
- ه _ يوضع الابريق والسكرية واللبانة وسط المائدة ، وفي هذه الحالة يقوم كل شخص بصب الشاى لنفسه ،
 وهذه أبسط طريقة يمكن اتباعها .
 - ٦ _ توضع الملاحات في احدى زوايا المائدة بين ملعقتين غرف كبيرتين ٠
- ٧ _ توضع أطباق الزبد والمربى و ٠٠٠ في وسط المائدة على أن يقوم كل شخص بتناول الكمية المناسبة له ٠

اعسداد مائسدة الشاى:

يقدم الشاى فى أماكن مختلفة لذلك تختلف طريقة تقديمه باختلاف المكان ، فقد يقدم فى حجرة المائدة أو فى الحديقة •

اولا _ تقديم الشاى في حجرة المائدة:

- ١ _ بعد فرش المائدة بالمفرش المناسب يجمل وسطها بالطول بالأزهار الطبيعية أو الصناعية بحيث تكون منخفضة حتى لا تحجب الرؤيا بين الجالسين ٠
- ٢ ـ يوضع طبق صغير أمام كل جالس ويوضع فوقه أو على يمينه فنجان الشاى وطبقه بحيث تكون يد
 الفنجان الى جهة اليمين ، كما توضع الملعقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين .
- ٣ ـ توضع الفوطة على يسار الجالس أو على الطبق نفسه في حالة عدم وضع الفنجان في الطبق ، أما في حالة استخدام الفوطة الورق فتوضع فوق الطبق وأسفل الفنجان .
- ٤ ـ توضع الشوكة الصغيرة على يمين الطبق وأسنانها الى اعلا ، أما اذا احتاج الأمر الى سكين فتوضع الشوكة على يسار الطبق والسكين على يمينه وحافتها لجهة اليسار .
 - ٥ _ يوضع ابريق الشاى والماء المغلى والسكرية واللبانه على المائدة وعلى يمين ربة المنزل ٠
- توضع الأصناف المقدمة على المائدة بحيث توزع توزيعا مناسبا بحيث يسهل على كل فرد تناول ما يشاء ، مع ملاحظة وضع فضيات الغرف على كل سرفيس ، فمثلا توضع السكين الكبير بجوار التورية ، مساكة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه وهكذا .

ثانيا _ في حالة تقديم الشاى في حجرة الاستقبال:

- ١ ـ ترتب الأدوات على ترابيزة الشاى بحيث يكون كل نوع من الأدوات مع بعضها ، فمثلا أطباق الجاتوه فوق بعضها ، فناجيل الشاى بجانب بعضها وهكذا ٠٠٠ وذلك على الرف العلوى ٠
- ٢ ـ يوضع على الرف السفلى أطباق الأصناف المقدمة ، على أن توضع السكين الكبير على طبق التورتة
 ومساكة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه .
- ٣ ـ عند التقديم يؤتى بصينية بها ابريق الشاى والماء المغلى والسكرية واللبانة وتوضع على منضدة بجوار ربة المنزل التي ستقوم بصب الشاي وتوزيعه على المدعوين ·
 - ٤ _ تمرر ترابيزة الشاى على المدعوين لتناول الأصناف حسب رغباتهم ٠

ثالثا _ في حالة تقديم الشاى في الحديقة:

أما يتم تجهيز مائدة صغيرة يتم اعدادها كما سبق ذكره في حالة تقديم الشاى في حجرة المائدة أو استخدام ترابيزة الشاي كما سبق ذكره ٠

الفهـــرس

غحة	<u></u> للم	سفحة	
٣8	تورتة الفراولة بالكريمة - تورتة موسى الليمون		اساسيات عمل الحلوى والعجينة الاسفنجية:
٣٣			الباب الأول
	تورتة بحلوى الزبد السريعة بالشسيكولاتة	٥	اساسيات يجب الالمام بها لعمل الحلوى
41	كورت المسوب		الفصل الأول :
٣٨	البرنسان المناسات	٦	الطرق المختلفة لمعمل العجائن المواد الرافعة للعجائن المختلفة
٤٠	عاما والشي		معلومات عن بعض الخامات السستخدمة في
٤١	عورت بشاري المادات	٧	0
27	السويسرول ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠		أغطية وحشو الكعك والتورت والجاتوهات · · · حلوى الزبد الفرنسية ـ حلوى الزبد السريعة ـ
2.2		١.	الكريم شانتلي ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
	بعض الطرق المختلفة لتجميل التورتة الاسفنجية		بودرة الكريمة _ المارانج السيريع البارد _
17		11	حلوى الماء ـ الحلوى الأمــريكية ـ حـلوى اللبن المكثف المحلى الشــيكولاتة ، ، ، ، ، ،
٤٧		17	حلوى الشبيكولاتة ٢ ، ٣ ، ٤
٤٨	_		حلوى الشيكولاتة السريعة
	طريقة تقطيع قالب سرويسرول الى جاتومات	14	حلوى الفندان ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
		1 8	حلوی اوبیر
	الباب الثاني	10	الحشوات ـ حشو البرتقال ـ حشو التين الكريمات الشروط الواجبة لمنجاح الكريمات ··
	الكيك والبسكوت والسابليه	١٦	الكريم باتسيير الكريم باتسيير الاقتصاد <i>ي</i> ، ، ، ، ، ، ، ، ،
	النصل الأول:	, ,	الكريم بالسيير الاهتصادي ٢٠٠٠٠٠٠٠ الكريم الانجليزي
	عجينة الكيك _ الطريقة الصحيحة لعمل الكيك		الصلصات :
٥٣	ونجاحه	١v	صلصة الشيكولاتة ـ صلصة الربى (صوص ابريكو)
٥ ٤	خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة ٠٠٠٠٠٠		ببريدو) ١٠٠٠، ١٠٠٠، ببريدو
	كيك الفاكهة _ كيك البرتقال _ كيك بحلقات	,,,	الفصل الثاني:
00	البرتقال _ كيك الرخام ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	۲۱	العجينة الاسفنجية
۲٥	میت استیورد		الطريقة الصحيحة لتجميل التورت والجاتوهات
٥٧	کیك دندی		الأدوات المستخدمة في تجميسل التورت
٥٨	جيك الرحام بالسينوات - ليك السيارات بالفستق	7 8	والجاتوهات
09	ېلىسىنى كىك مادلىن ـ كىك بولكا بالشىكولاتة · · · ·		الاشكال المختلفة للاقماع وطرق التجميل
٦.	الكيك الصخرى _ كعكة بسطا فلورا ٠٠٠٠٠٠	77	بالقرطاس أو الكيس ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
77	كيك الفراش بالشيكولاتة	7.7	وسائل لتجميل التورت في المناسبات الخاصة حلوى مولدنج :
75	كيكة التفاح _ كيكة الخريف ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	79	حبوى موسطح . كيفية عمل اشكال مختلفة من حلوى الشيكولاتة
٦٤	جاتوه البلح الأسود	٣٠	تورتن أسبونج كيك ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
70	كيك العسل الأسود _ كيك العسل الاسود بالبلح		تورته سبت الزمور لعيد الأم ٠٠٠٠٠٠٠٠
	كيك جوز الهند		تورتة الشيكولاتة _ تورتة بالحلوى الامريكية

صفحة	ע	الصفحة	4
97	شو او شانتلی _ شو کارولینز		فطيرة الذرة ـ فطيرة الذرة الاقتصادية
4.6	بلح الشام ـ تورتة سانت أونوريه		فطيرة الذرة (٢) ــ الرواني
99	طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو	٦٨	تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال ٠٠٠٠٠
	الباب الثالث		الغصل الثاني :
	أصناف باستخدام خميرة البيرة والفطائر:	-	
	القصل الاول:	79	عجينة البسكوت والبيتيفور
1.4	الفطـــاثر ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	.,	الخامات المستعملة في عمل البسكوت:
1.5	الشروط التي يتوقف عليها نجاح الفطائو الفطائو الفطير البسيط	٧٠	عجن البسكوت وتشكيله وتجميله
	الفطير الدسم (١) ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	٧١	بسكوت القرفة
	النطير الدسم (۲)	٧٢	كعكات المربى ـ بسكوت الجبنة
	الفطير الدسم (٣) _ عجينة الفويلتاج أو الميل		كرات الشيكولاتة ـ اسكتر بالمربى ٠٠٠٠٠
1.4	في خطوات عمل عجينة الميل في ٠٠٠٠٠٠	٧٤	شورت بيرد بالبرتقال _ بسكوت المارنج ٠٠٠
1.4	الشروط الواجبة انجاح عجينة النوياتاج		بسكوت المارنج (٢) ـ بسكوت جوز الهند ٠٠
1.9	طريقة تبطين واعداد قوالب (التارت) ٠٠٠٠٠		الغريبة ـ بسكوت اليانسون ٠٠٠٠٠٠٠
11.	الفطير البسيط المحشو بالعجوة (١) ٠٠٠٠٠ الفطير البسيط بالعجوة (٢)	٧٧	اسكتر بالجبن ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
111	الفطير المقلى _ الفطير بالجبن والبندق		كاسات البسكوت بالفواكه والكستردة
115	الفطيرات		بسكوت الفانيليا ــ أصابع اللوز ٠٠٠٠٠
	الفطـــيرات بالفاكهة _ الفطـــيرات بالجـــين	٧٩	بسكوت الثلاجة ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
	والبسطرمة		عجينة البتيفور
118	فطيرات شكلمة جوز النهد ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠		البتيفور (٢) ـ البتيفور السريع ٠٠٠٠٠
110	الفلان بالجيلي والكريمة ـ الفلان بالربي ٠٠		بسكوت اللوز ـ بسكوت جوز الهند ٠٠٠٠٠
111	لفائف الجميري أو السجق		بسكوت لانكشير ـ بسكوت الاعياد ٠٠٠٠٠
	الفطائر المحشوة باللحم والبطاطس		بسكوت البرتقال ـ بسكوت الأرز ٠٠٠٠٠
	الكرواسان ـ باتيه بالجبن		بسكوت الفول السودانى ـ بسكوت النوشادر
*	قراطيس الفطير والساليزان الشكل ·····	AV	بسكوت النوشادر (٢) ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
	تورتة الميل في ـ جاتوه الميل في ٠٠٠٠٠		تورتة الشيكولاتة بالبسكوت
171		۸۸.	حلقات فينيس ـ البسكوت الذهبي ٠٠٠٠٠
177	البوشيه وطريقة تشكيله		الفصــل الثالث :
177	الفوليفان وطريقة تشكيله ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠		
172	مربعات الفطير بالعجوة		عجينة السابلية والشو
	كعك العيد بالبيكنج بودر		لينز تارت ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
	الغصل الثاني :		تورت بيدامور ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
170	اصناف تصنع بخميرة البيرة		ملان التفاح
	اهم النقط التي يجب مراعاتها لنجاح الأصناف		جاتوه سابلية الشيكولاتة · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	التى تصنع بخميرة البيرة		عجينة الشــو
	طريقة العجن بخميرة البيرة ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠		الشروط التى يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو
	العيش الكيزر والعيش الصندوق ــ الشريك	part.	بروغترول بالشيكولاتة ـ اكلير الشيكولاتة ٠٠
144	الشكال مختلفة من العيش الافرنجي ٠٠٠٠٠٠	1	تورتة الشو بالكريمة والفاكهة ١٩٨٠

الصفحة		سفحة	ما الم
17.	البغاشة البسيطة	179	حلقة البرتقال بالزبيب
171	البسبوسة (۱) ما البسبوسة (۲) ساب	14.	باتون ساليه _ البيريوش ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
175	فطيرة الزبادي	171	كعكة شم النسيم (البختلين) ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
175	الأرز باللبن _ المهلبية في الفرن ٠٠٠٠٠٠٠٠٠	144	قىلسىابنز
	المهنبية بالبلح - المهنبية بالجيلى - المهنبية	188	بنز شم النسيم ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
371	بالستكة		الدوائر المحمرة بالسكر
	اللبن الزبادي	172	
	البطاطا بالقرفة والزبيب والكريم شانتيه	140	اشكال مختلفة من البتسا ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
177	كرات البطاطا	144	و تورتة وجاتوه البابا
		147	البتسا
	ل الثاني :	*	البتسا (۲)
	مثلجات شهية _ جيلاتي بالكريمة _ جيلاتي	144	البتسا السريعة (٣) ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
177	ملبن النستلة		الأصابع الطعمة بالسمسم
۱٦٨	الماظية الفاكهة _ الماظية المانجو	18.	البوريك
100	كاسات الجيلي بالفاكهة _ كاسسات الجيلي	181	القرص ــ القرص بالعجوة ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
171	مالفراولة ١٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠	187	كمك العيد ـ الكرواسان ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
14.	شارلوت روس البرتقال والخوخ	731	
	كريم بافارواز بالشميكولاتة - كريم بافارواز	112	كريب بالمربى ـ كريب جـورجيت ٠٠٠٠٠
141	بالفاكهة ،		الياب الرامع
141	بالفاكهة بالفاكهة سوفانيه الشيكولاتة		الياب الرايع الحلوى الشرقية والمثلجات
			الحلوى الشرقية والمثلجات
144	سوفلیه الشیکولاتة موس الشیکولاتة الکریم کارامیل بودنج دبلومات ما بودی کریم فانی		الحاوى الشرقية والمثلجات صل الاول :
144	سوفلیه الشیکولاتة موس الشیکولاتة الکریم کارامیل بودنج دبلومات ما بودی کریم فانی الترینل بالمارانج	\£V	الحاوى الشرقية والمثلجات صل الاول : المحلوى الشرقية والمثلجات المحلوى الشرقية
147 148	سوفلیه الشیکولاتة ـ موس الشیکولاتة الکریم کارامیل		الحلوى الشرقية والمثلجات مسل الأول: المحلوى الشرقية
147 147 148 140	سوفلیه الشیکولاتة ـ موس الشیکولاتة الکریم کارامیل		الحاوى الشرقية والمثلجات مل الأول: الحلوى الشرقية
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	سوفلیه الشیکولاتة ـ موس الشیکولاتة الکریم کارامیل		الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية
177 177 178 170 170 177	سوفلیه الشیکولاتة ـ موس الشیکولاتة الکریم کارامیلبودی کریم فانی للتریفل بالکریمة ـ کاسات التریفل بالمارانج کیکة الفراولة بالزبادی ـ سلاطة الفاکهة للکریم کارامیل الاقتصادی	124	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية
177 177 178 170 170 177	سوفلیه الشیکولاتة ـ موس الشیکولاتة الکریم کارامیل		الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمتلفة شراب الحلوى الشرقية ووالمسابقة الكنافة بالمهلبية ووالمسابقة الكنافة بالمسابقة الكنافة بالكسرات والمبلغة الكنافة بالكنافة اللفوفة (البرمة) المسابع الكنافة المحمرة والكنافة الكنافة المحمرة والكنافة الكنافة المحمرة والكنافة المحمرة والكنافة المحمرة والكنافة المحمرة والمبلغة الكنافة المحمرة والمنافة والمنافقة والمناف
177 177 178 170 170 177	سوفلیه الشیکولاتة ـ موس الشیکولاتة الکریم کارامیلبودی کریم فانی للتریفل بالکریمة ـ کاسات التریفل بالمارانج کیکة الفراولة بالزبادی ـ سلاطة الفاکهة للکریم کارامیل الاقتصادی	124	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية
177 177 178 170 170 177	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودن كريم فانى للتريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الاقتصادى الربيات	129-	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية
177 177 178 170 170 177	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودن كريم فانى للتريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الاقتصادى الربيات	129- 100- 101	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية وصيينية الكنافة سراب الحلوى الشرقية وصيينية الكنافة بالمهلبية وصينية الكنافة بالمهرات والمهنية الكنافة بالكسرات والمهنية الكنافة المنوفة (البرمة) المهابع الكنافة المحرة والمنافة المعرة والكنافة المعرة والمنافة المعرة والكنافة المعرة والمنافة المعرة والكريمة والمنافة المعرة والمنافة المعرة والكريمة والمنافي المعرة والكريمة والمنافي المعرة والكريمة والمنافي المعرة والكريمة والمنافي المعرف المنافق المعرة والكريمة والمنافي المعرف المنافي والمنافية المعرف والمنافية المنافي والمنافية المنافي والمنافية المنافية المنافية المنافية المنافية المنافية المنافية المنافية المنافية والمنافية المنافية ال
7V/ 3V/ 0V/ 0V/ 1V/	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودى كريم فانى للتريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة للكريم كاراميل الاقتصادى المربسات المربسات	\	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودى كريم فانى للتريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزيادى ـ سلاطة الفاكهة للكريم كاراميل الاقتصادى المربسات المربسات الطبخ الحديث وتخطيط الوجبات :	\21 \0. \01	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية وصينية الكنافة بالمهلبية وصينية الكنافة بالمهلبية وصينية الكنافة بالمهلبية الكنافة بالكنافة بالكبرات والكنافة بالكبرات والكنافة المنافة المنافقة المنافة المنافقة المنافة المنافقة المنافق
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودى كريم فانى النتريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الاقتصادى المربات المبات المبات المبات المبات المبات المباخ الحديث وتخطيط الوجبات :	129 100 101 107 107	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية وصيية الكنافة بالمكسرات والمهلبية وصينية الكنافة بالمكسرات والكنافة بالكسرات والكنافة المنافة المنافة المنافة اللفوفة (البرمة) وصينية الكنافة المنافة المنافق وصينية المنافق وصينية المنافة المنافقة المنافة المنافة المنافة المنافة المنافة المنافقة المنافقة المنافة المنافقة المن
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودى كريم فانى التريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الاقتصادى الربات الماسات الطبخ الحديث وتخطيط الوجبات :	129. 100. 101 107. 107. 108.	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات شراب الحلوى الشرقية وصييية الكنافة بالمكسرات والمهلبية وصينية الكنافة بالمكسرات والمحبنة الراكوت والكنافة المفوفة (البرمة) ما الكنافة المفوفة (البرمة) ما الكنافة المخسوة الكنافة المفوفة (البرمة) المقطايف المحشوة بالكسرات القطايف المحشوة بالكريمة ومر الدين الطبوخ المسابع زينب وام على والمعسل والبقلاوة البقلاوة والنمورة والنمورة والمعسل وصينية البقلاوة والنمورة والنمورة والمعسل وصينية البقلاوة والنمورة والنمورة والمعسل وصينية البقلاوة والنمورة والمعسل والمعضور والنمورة والمعسل والمعضور والنمورة والمعسل والمعضورة والنمورة والمعسل والمعضور والنمورة والمعسل والمعضور والنمورة والمعسل والمعضور والمنافة المنافة المنافقة المنافقة والمنافقة المنافقة والمنافقة والمناف
7V/ 3V/ 0V/ VV/ AV/ FV/ 1VA/	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودى كريم فانى للتريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الاقتصادى الربات الماست الملبخ الحديث وتخطيط الوجبات : المطبخ الحديث وفن اعداد الموائد المطبخ الحديث وفن اعداد الموائد أثر تنظيم المطبخ على تبسيط الطهى شروط يجب اتباعها عند تنظيم المطبخ	129. 100. 101 107. 107. 108. 100.	الحاوى الشرقية والمثلجات الحاوى الشرقية والمثلجات شراب الحلوى الشرقية و صييية الكنافة بالمكسرات والمهلبية وصينية الكنافة بالمكسرات والكنافة بالكنافة المكافة المكافة المكافة (البرمة) المحابع الكنافة المكافة الملفوفة (البرمة) وصينية الكنافة المحمرة والكنافة المحمرة والكنافة المحمرة والكنافة المحمرة والكنافة المحمرة والكلام المحابع المحسوة بالمكسرات المطايف المحشوة بالمكسرات المحابع زينب والم على والمعلى وينب والمعلى والمعلى والمحلوة المحابع المحابع المحابة المحابة المحابع ال
7V/ 3V/ 0V/ VV/ 1V/ 1V/ 10//	سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودى كريم فانى النتريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الاقتصادى الربات المربات المربات الملبخ الحديث وتخطيط الوجبات : الطبخ الحديث وفن اعداد الموائد المطبخ الحديث وفن اعداد الموائد أثر تنظيم المطبخ على تبسيط الطهى شروط يجب اتباعها عند تنظيم المطبخ ثترتيب الادوات المنزلية	127 100 101 107 107 108 100	الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية والمثلجات الحلوى الشرقية وصينية الكنافة بالمهلبية وصينية الكنافة بالمهلبية وصينية الكنافة بالمهلبية الكنافة بالكسرات والمهلبية الكنافة بالكنافة المنافة المنافة اللفوفة (البرمة) وصينية الكنافة المنافة المنافة المنافة المنافة المنافة المنافة المنافة المحمرة والمنافة المحمرة والمنافة المحمرة والمنافة المحمرة والمنافة المحموة بالمكسرات المنافي المحسوة بالمكريمة والمن الملبوخ المنافية والمنافية والمنافة والمنافية

بشرى لربات البيوت

صدر بفضل الله الكتاب الثالث في سلسلة كتب دليل الأسرة ـ للمؤلفة عديلة عزبز حسن يشهل التغذية السليمة في الصحة والمرض والطربق الصحيح للرشاقة سواء من الناحية الغذائية أو الرياضية مع أحدث الأطباق الشهية من الحلوي والكيك والبسكويت والسفليهات والمثلجات والشربات والمربات كما يتضمن أطباق شهية من اللحوم والطيور والأسماك والخضر والمشهيات والسلاطات التي تقدم في المناسبات المختلفة على الطرق المختلفة لحفظ الفاكمة والخضر .

المؤلفة عديلة عزبز حسن



رقم الأيداع بدار الكتب

الترقيم الدولي I. S. B. N 977 - 00 - 2101 - 1

ولمسيل الأسترة ٢ شاع محدوزيد وعبي - المنيك - ت ٢٦:٩٦٢٥

حقوق الطبع محفوظه للمؤلفه

مطنابع الأهنسرام بحوزث النيال